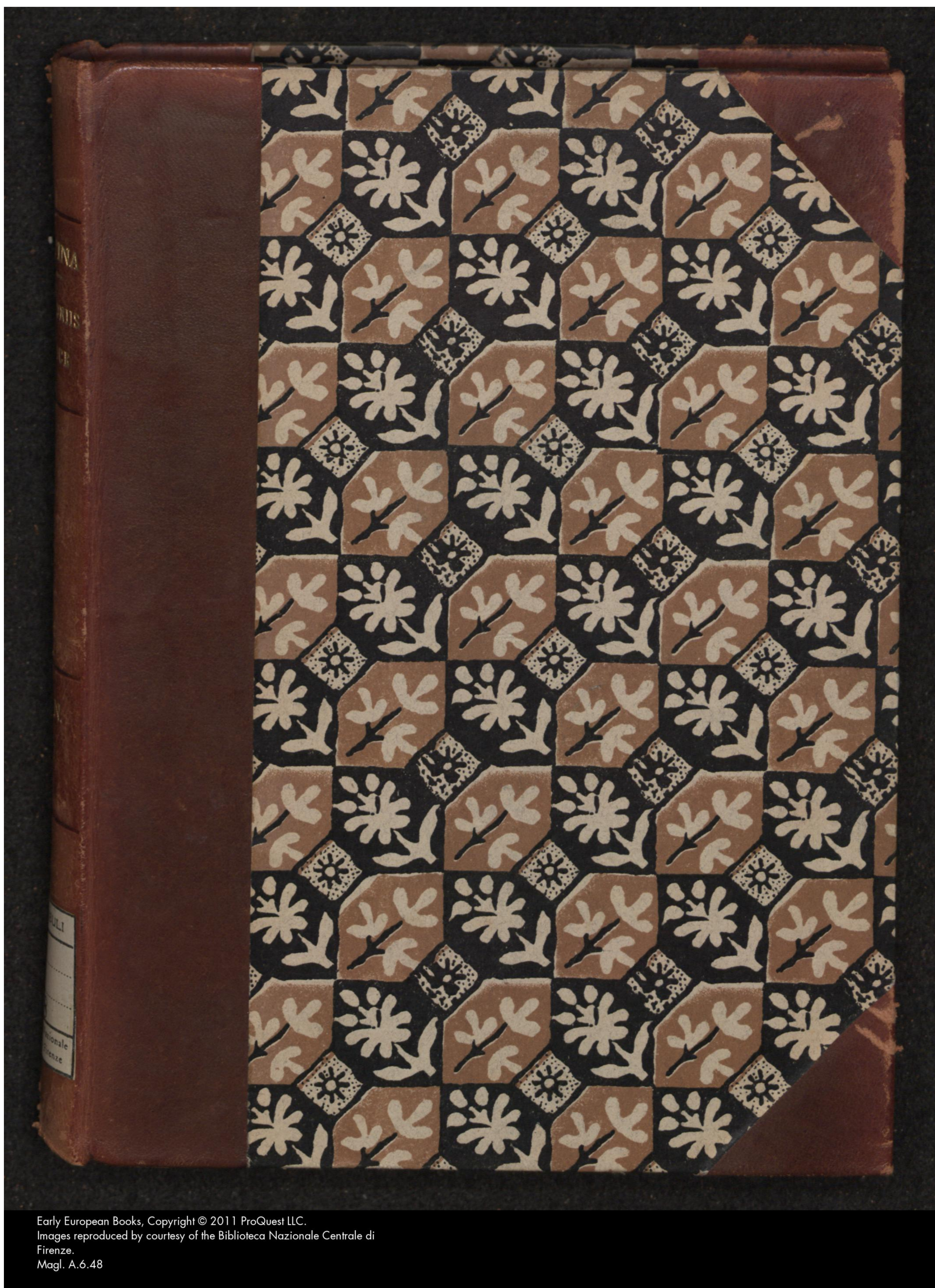


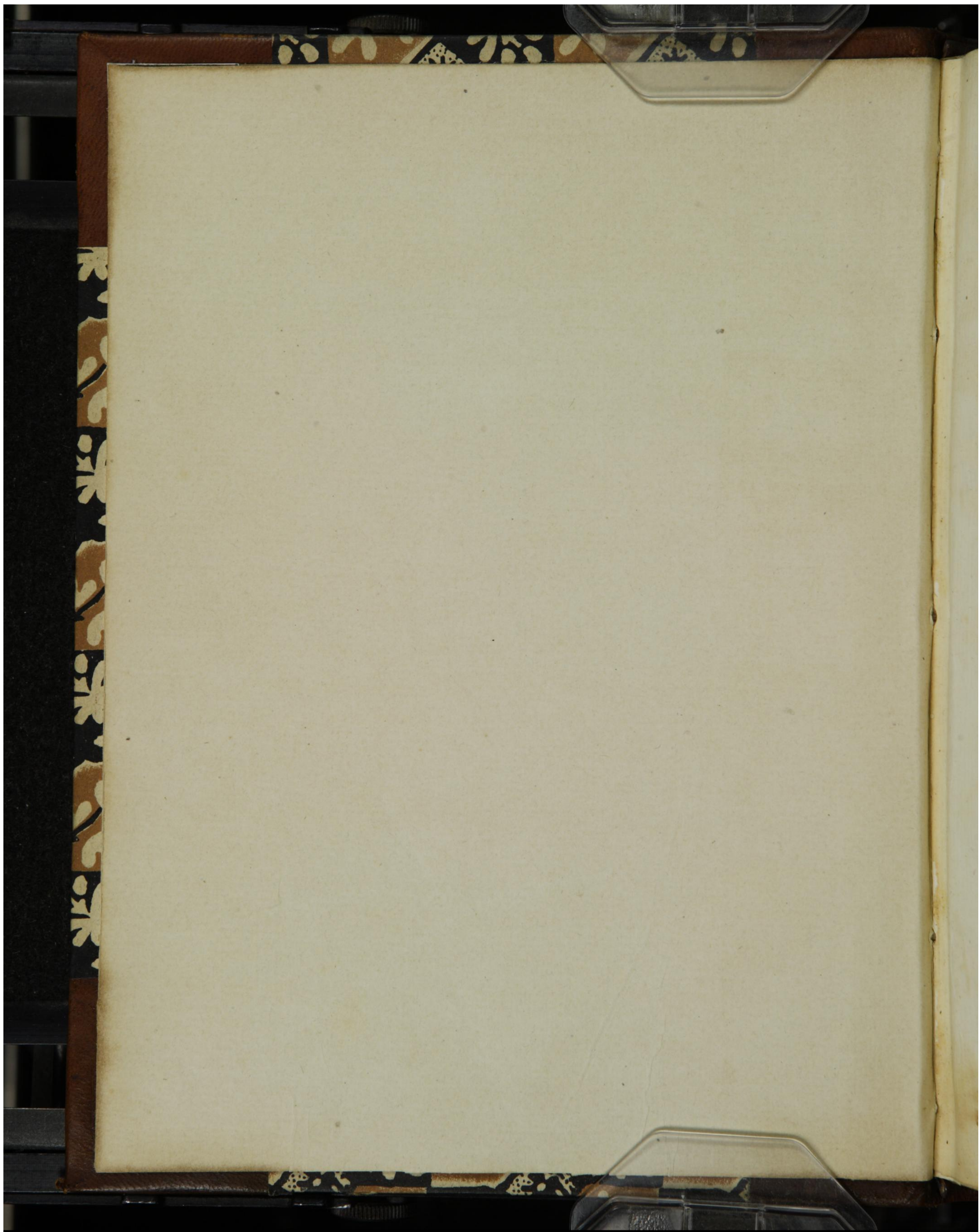

PLATINA
DE OBSONIIS
ITALICE
VEN.
1487
INCUNABULI
6
48
Biblioteca Nazionale
Centrale - Firenze









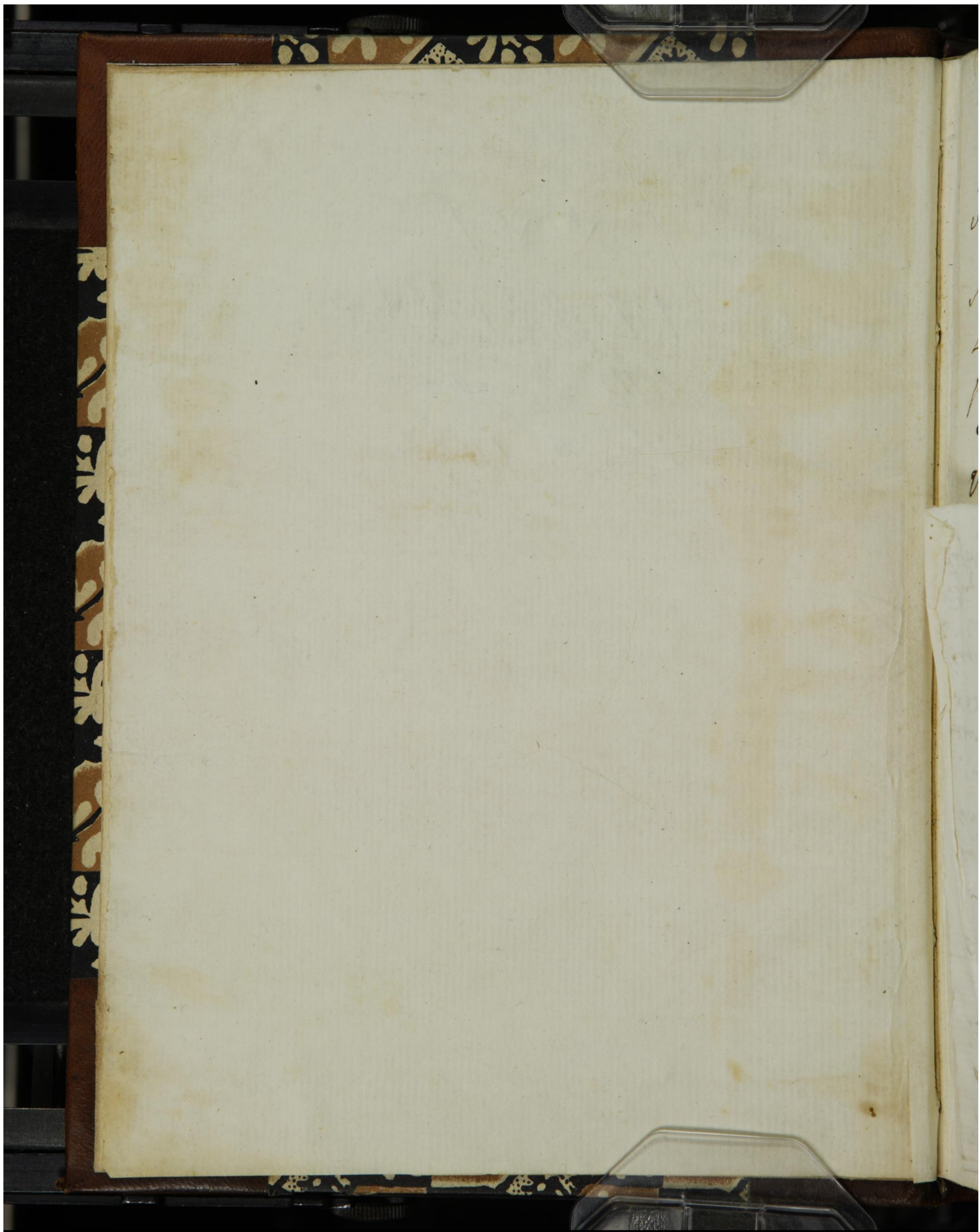


XXI

PLATINA

della honesta

Venet. 1487.



14~~99~~87.

Platina, della honesta Voluptate et valetudine Libri X. in 4.° Venezia 1487. Senza nome di Stampatore.

Nelle Dissertazioni Vossiane dell'Apostolo Zeno, dalla pag. 242. fino alla pag. 256. lungamente si parla del Platina, e dell'opere sue. Molti sbagli e del Vossio, e del Baile, e da altri eruditi presi furono intorno a questa operetta. Dirò soltanto che l'autore è Bartolommeo Platina che fu della famiglia Sacchi, che nacque in Platyna, volgarmente detta Piadena nel Cremonese. S'inganna il Vossio nel credere che il noto Epigramma derisorio di questo Trattato del Platina sia del Sannazaro, mentre egli è d'un certo Pier Barozzi che fu Vescovo di Belluno e di Padova, nel quale Epigramma si taccia il Platina di Plagiario d'aver tolto questa ~~l'operetta~~ ad un certo Ippolito Naci d'Amelia Cavalier Gerosolimitano. Altri errori nascono intorno al titolo di questo libro come può vedersi lo Zeno al citato luogo.

Mediocre è la nostra Edizione, ignota per altro a tutti i Bibliografi. Bianca è la prima facciata, a tergo della quale comincia la Tavola dei Capitoli a due colonne e contiene sotto facciate. ~~Po~~ Il Libro ~~comincia~~ ~~la~~ ~~L'opera~~ ~~che~~ è paginato con numeri arabi, col suo registro ed arriva fino al numero delle pagine 74. Il Carattere è Semigotico colle iniziali majuscole ed alcune stampate in legno. A tergo della pag. 73. vi è la sottoscrizione

Qui finisse Platina di li Obsonij stampata in Venezia nel anno del Signore. MCCCC LXXX.VII. a di ~~15~~ XV. de Decembrio.

Sbaglia il Maittaire alla pag. 4059 del Tom. 1. de' suoi Annal. Typogr. a supporre che la prima Edizione di questo libro sia quella in Civitate Austriae (Cividal del Friuli) impensis et expensis

Comincia l'opera colla Prefazione con cui dedica l'opera ad Amplissimo e doctissimo Signore B. cioè Bartolommeo Roverella. di Sancto Clemente prete e Cardinale. nella quale fa l'apologia contro coloro che lo avessero condannato d'aver scritta questa meschina operetta e dedicata ad un gravissimo Cardinale.

Gerardi de Flandria f 1480. in 4.° mentre nella Libreria de PP. di S. Francesco della Vigna in Venezia si conserva quella del 1475. Idibus Junij Duce Inclyto Petro Mocenico in fol. piccolo.

51.

- Est. mij -

Fr. Sermo di Domenichi hor.^no hor. S. Aug.^ni et Corrado
Massaro maritati dino Ora. ad d. xxiij et
mense maij

Adì 15 di genaio 1524 ab Incar.^one frate Michele
di m.ro Fabio da Scarlino, si vesti l'abito di S. Aug.^no
dal p.re di Scarlino frate Augustino in Roma [illegible]
Et fa[illegible] domenicha. & l'ad. 40. poi di fraio vene
di stare gran[de] so modo amor[e] El quale molto
intese frate Aug[u]stino p.re sop. scripto Et in
sieme sue pro p. sonal ad lo p. lei p.
sua parte e conosceri [in]tendi frate. chi le vede
dubito in grande di sé ve dito

Amico mio qua



¶ In comicia la tauola di le viuande fructi sapori e magnari di diuersi paesi che sonno anotadi p ordine in diece libri di platina.

¶ Libro primo.

¶ Libro secundo. in car. 8.

¶ Libro tercio: in carthe. 16

Deo gratias.

¶ Di Platina: d la hoẽsta voluptate: ⁊ valitudine: ad lo ãplissimo ⁊ doctissimo signore. B. Rouerella. Di sctõ clemẽte. pte Cardiale: libro pmo.



Certo grandemẽte errerano Amplissimo padre. B. Rouerella qloro li quali questa nostra susceptione p niente digna: che a tuo nome pensarano essere ascripta: che di la voluptate ⁊ valitudine titulo sia anominata. Ma iuero quando a mi ⁊ atuti li eruditi sia cõtemplata la forza dil tuo ingenio: ⁊ la subtilitate di tuoi costumi: ⁊ la constantia di la honestissima vita. La grandeza dila doctrina ⁊ eruditõne. Piu tosto ho voluto che tu sei el mio patrone ⁊ iudice di le mie vigilie se in essa alcuna cosa peruersamẽte vi fusse scripta che altro sia qualle si voglia. Insterano acramente li malinoli: assai so: che di la voluptate ad homo optimo ⁊ continentissimo nõ sia stato da scriuere. Ma priegoli che dichano questi stoicidamente queli liquali ricolte le superfluitate dile cose: non dila forzia: ma dile voce dil nome tuo sollamente diiudicano: che di male i se habia la cõsiderata voluptate. Eglie di questa come di la valitudine vocabulo mediatore. Ma dila voluptate la quale gli intemperanti: ⁊ libidinosi da luxuria ⁊ varietate di cibi: per titilatiõe dile cose veneree aprehẽdeno: ⁊ riceueno: nõ vogli idio chel Platina scriua ad vno huomo sanctissimo. Ma io parlo di quella voluptate che il viuere e di cõtinentia: ⁊ di quelle cosse lequale la humana natura appetisse. Certo io non ho anchora veduto veruno si libidinoso ⁊ incontinente che non fusse tocato da qualche voluptate se quãdo da le cosse piu che asai desiderate lhauesse decliato: Vale apresso a questi: per quãto io vedo: la auctoritate di Cicerone: ilquale certo come: Aristotile Platone: Pitagoras: Zenõe: Democrito: Crisippo: Parmẽide: Heraclito: come Epicuro la semẽte ⁊ la materia di la eruditione ⁊ di la sua doctrina fa cum ilqle certo piu sicuro itrasse: che morto Epicuro ñ hebbe veruno. Cicerone valera ⁊ apruouo di me di Seneca di Lucretio di laertio la auctorita Liqli Epicuro cõe hõ sãctissimo: ⁊ optimo di mirabile laude lo extollẽo. Ma ñ sarebe ɔdecẽte adire che lhomo sauio si lasase vicere ne occupare dal merore: qñ la pturbatione dil dolore la vacatione dile voluptate li facino ɔstanti: Che di male. anci che hãno in se che non sia buono: Ad la felicitate certamẽte e q̃l la voluptate laq̃le nasce da honesta cagiõe: come e la medicina a lo infermo che pduce la sanitate al homo. Et oltre di cio cui e tãto stupido ⁊ tãto: cõe q̃sti dicono da li sensi: p sãctitate ⁊ strecta vita alieno: ilquale cuz il corpo ⁊ cum lanimo nõ sia profuxo da qual

che voluptate? Se inel vivere lhauera ī si rittenuta la mediocritate: dõde
nasce la bona valitudine. Et nelli effecti la itegritate ⁊ la ꝯstãtia: dalaq̃-
le nasse la felicitate lhauera ritẽuto? Nõ si improbato questo nome da
Platõe ñ da Aristotele liq̃li come signatamẽte di q̃lle cose ãno plato. Ne
facto la luxuria ⁊ libidie di Metrodoro ⁊ di Hierõymo. Cõe di epicuro
homo optimo la sua scola ⁊ doctrina al vitio veniua dato. Nõ era adũ-
que da incolpare q̃llo che lhuomo bono facea: ma q̃llo che faceua li de
prauatori dila secta ⁊ vi agiunseno che era da fir iculpato. Cessino vl-
tra di cio q̃lli existimatori dile cosse ⁊ quasi come trutini cioe spioni di fa
cti daltrui: liquali alla giornata si vãno examinando ⁊ q̃si pensando ⁊ a
pũctãdo q̃llo che ciascũo si faci. Et quello che dila valitudine ouero di-
la ragione dil viuere: laquale li greci appellano dieta agiungẽdoni alcu-
ne cose a churare le malatie precepti di la natura dile cosse: ⁊ di obsonij
ho scripti: Tãto certamẽte mancha q̃sto mio instituto che da huomo ci
uile sia alieno: ⁊ etiã da li sũmi philosophi ⁊ dale sue auctoritate: ⁊ chan
damẽti: come in bataglia chui gia fu citadino. Cu ssi adesso chui i pace
multi citadini aducẽdoli la ragione dil viuere li habi cõseruati: piu remu
neratione parno meritare: li apparechi di le viuãde mi serãno iprobati
come a guloso ⁊ papatore ⁊ come a instrumẽto di libidine ⁊ cũ certi mo
di quasi cũ speroni intẽperanti ⁊ flagiciosi agiungẽdomi. Ma idio vo-
lesse che loro o ꝑ sua natura o per istituto costume vsasero la mediocri-
tate ⁊ parsimonia di platina. Impo che nõ vedessamo al di dogi tãti po
pinarij ⁊ chuochi nella citate: ⁊ tãti Ganioni: tanti Gnatoni: tanti scru-
ri: tanti adulatori di libidine: ⁊ tãti diligiẽtissimi obstrusatori ꝑ le edaci-
tate ⁊ auaritia cõsegtori. Hio ho scripto dili obsonij ⁊ viuãde ⁊ afine de
imitare: Catõ: el Hõ optio: Varrone: piu che gli altri doctissimo: Colu-
mella: ⁊ Celio: Apitio: ⁊ altri simili. ⁊ nõ achagione che quelli che legie-
ranno siano ꝑ me cõfortati ne icitati a luxuri ı. Liq̃li certo inel mio scri
uere sempre lio detestado ⁊ abominato il vitio. Et holo facto cum inten
tione di homo ciuile achagione che loro come homini virtuosi le vsino
ꝑ la valitudie ⁊ laudabil viuere: piu tosto che hauer cerchato di giouare
a q̃lli che imitasseno luxuria. Et li posteri nostri ho voluto dimostrare
q̃sta nostra etate hauere hauuto ingiegno come li ãtiqui magiori nostri
⁊ si nõ mi fusse a loro adequato: saltẽ li ho immitati in q̃le facultate si vo-
glia che di dirẽ si ardissero. Queste adũque mie cosse da villa: lequale i
questa instate inel mio partire tusculano aprouo a lo inclyto ⁊ amplissi
mo padre Francescho gonzaga: tu nõ dispretierai doctissimo padre se
in esse serano piu di bene che di male ⁊ sio nõ le ho composte a fine flagi

tioso:che seria cossa detestabile:ma a la valitudie ꝛ modestia. Et agli ho
mini ꝯstringédoli lauctoritate dil nome tuo iterposita fiano cōfortati.

¶ De lo elegiere dil luoco:ad habitare.

DI li quatro elemēti:doue ciascuna cossa animātia:ouero
mistamēte:ōuero daspse:hano tracto origie. Vi sono duo
potissimi di liqli lhomo viue. Cioe la terra ꝛ laere. Dal
fuoco veramēte:ꝛ da laq̄:di liqli luno e supra modo humi
do ꝛ frigido. Laltro e calido ꝛ secco:cussi da natura sin
cludiamo:che tolta qlla pticula qnta che indiuidua si richiedeno:ꝛ itra
qsta longamēte versare nō possiamo. Piui familiare adunque a la hu
mana gieneratiōe:ꝛ qsi li domicilij sonno la terra:ꝛ laere. Ineliqli a la
valitudine ꝛ voluptate e da ellegiere luoco accio che inqsto nō pariamo
essere iferiori ad li animali bruti. Liquali di le regione la salubritate cuz
iocūditate richiedeno. Debi adunqꝫ luhomo delegare nō sollo inelle cos
se ciuille:ꝛ participeuole di igenio:si inella citate:si etiā in villa p litempi
di lāno luoco saluberrimo iocūdo ameno. Venusto:ꝛ edifficchi doue el
dia opa ad le cosse da villa. Doue el si adapti ad le scientie ꝛ ad li igenui
costumi. Doue etiā vltimamēte come si puote fare da huomo castissimo
ꝛ docto cū essi ꝓprij dei habiāo collogo. La estate ellegia luochi alti nō
nebulosi:nō vētosi troppo:ma puri chiari ꝛ di tēperato cielo. Doue lha
bia lachasa egregiamēte chamerata. Le fenestre di laquale Per aucto
rita di Varrone in oriēte:ꝛ in septētrione guardino. Tale domicilio le
uandosi il solle si rilustrata:ꝛ quasi purgata da ogni nocturna macula:
cumciosia che nō solo scalda loccidēte qnto ql medesimo la septētriona
le aura refrigera. Quella medesima ragione vsieremo:se elne achadera
habitare secundo li siti dil mare:che p la estate il meridiāo ꝛ loccidno so
le:altramēte le edificate case cū altra ragiōe:sōno tanto calde che quasi
boglieno. Unde aduiēne che li corpi p diuturno calore viciati:ꝛ non ad
iutati da verunna dilectatione:in graui ꝛ piculosi morbi icorreno. A la
prima vera. Linuerno. Lautūno maximamēte qndo il tempo sara tem
perato ineli luochi piani colline ꝛ maritimi luochi comodamēte habite
rai dūmente che li sieno lōtani dali paludi:dali stagni:dali caldi ꝛ da fō
tane sulfuree. Sōno etiā alcuni che scriuēo etiā dali vēti deli fiumi ꝛ da
le hoche marie. Se da megio giorno farā vēti:sapi che sono mal sani: ꝛ
maxie i luochi grossi. ꝛ graui laql cossa e al giorno diogi i latio ꝛ i luochi
maritimi posti in facia australe. Queste si puote dire che siano ferquēta
te sepulture. Le etiā da guardarsi da imenso fredo precipuamente quā
do el vento e da huorra. Dalaquale procedeno le contractiōe di nerui:

distinctione z rigori:liquali li greci chiamano spaximo z tetano:z le tos
se:distilatione di tormenti lipitudine:raucedine:z dolori diuersica nasce
no:in modo che per troppo calore si intromesso il padire z digestione:
Il sonno si perde:risoluessi il corpo z iace la mête:z cussi il troppo fre
do hebeta li sêtimêti:z q̃si che destituto il naturale fauore si astupisse lin
giegno. Bono e linuerno come dice Celso:il q̃le nõ e vêtoso. Saluber
rima estade inelaq̃ le fano vêti li flauonij:o vero septêtrionali piu che li
grâdi soli:z cussi come li vêti che vêgono da le regione mediteranee so
no salutiferi:z cussi dal mare sono graui. Et i q̃l têpo de lãno sono da su
uenire li mêbri cũ il calore di li fuochi:nõ e tamê da volere stare lõgamê
te a prouo il fuoco:a cagiõe che il corpo nõ si ipigrisca:z chel sia debili
tato ligiegno.z che il cerebro si riempi di catiui vapori come suole adue
nire attracti a la testa hũori. Li q̃li li greci diceno cataro z reuma:li no
stri veramête li dicono distillatiõe z fluori. Le da lassar le facêde si di la
citade:come q̃lle da le ville:z da aptarse a lo igiegno se nui saremo pie
ni di doctria z sciêtia:da laq̃le la salda z integra voluptade suole nascere

¶ De la exercitatione dil corpo.



Eramête pche la pegritia hebeta il corpo:z la valitudine
si perseguitata da mal sana vita:le da vsare exercitatione
liberale:imperho che il sãgue dal ocio deprauato. si emê
dato:z li mêbri piu validi z piu prompti si fanno a le cosse
che sono da fare: z il mouimêto dil stomacho:in el quale e
calore si excitato a la appetêtia:z la mête adiuuãte li sensi a la cognitio
ne di le cosse occulte:z etiã si rêde piu celere z piu accuta a le cosse admi
rabile:ma q̃sto nõ e da fir facto auãti la pcoctione:ne ancho a stomaco
ieiuno: z famelico corpo. Ancho e daspectare la pma cõcoctione:z da
poi che niête di crudo:niête di vãno nõ dubiterai hauê nel stomaco: Al
hora lhuomo cõmodamête exerciterae il camiare:il pêsare: p acciduo:
lo ascêdere z dscêdere:cosse nõ põderose da vn loco a laltro portare. Et
quãdo si dimora i casa:calmare:piãtare:rõchare:taglare. Et quãdo tu
hai piacere di giardini p letificare lanio:visitare pomari z frutari. Ex
erciterae etiã lhuomo:ma piu viuamente la balla:si la grossa come la pi
cola:li zuochi da cauallo z da piede:il scremire:ma le piu indecente. Ol
tra di cio zugare a saltare:trare il dardo:zugare a la balestra:a larco:af
faticarsi etiã modestamête ne la paysa. Nõ e alieno da huomo virtuoso
z ciuile:quãdo p la patria fosse bisogno gagliardamête prendere larme.
Queste tutte cosse li cõferirano cõmodamête a la valitudie: z dapoi eti
az a la voluptate. Piutosto a iaiere al sole:cha soto il tecto a lõbra Quel

le exercitatione potissimamente sono da laudar come dice celso: dil qle il piu di le fiate i fine se fano cu sudore: o vero certa lassitudine laquale sia auanti la faticatione. Ma qsto grandamete e da aduertire. cioe che egualmete tuti li mebri so le forze siano exercitati: acagione che sparagnando ad vno mebro no suffochesamo glialtri p tropo fatica. Come etiaz p troppo occio: chussi etiaz p troppo fatica pono pire le da tenire certo megio: accio che no pmutessamo il dolore cum il piacere & dilectatioe.

¶ De la cena.

SEdato tande che tu sarai da ogni excitatioe dil corpo: qsi la sera sia hora dil magiare: ilql tepo li nostri diceo lhora di cenare. Come li nri magiori hao cosuetato auati al megio giorno dire alhora dil mangiare: hora di disnare. Le da riceuere il cibo ilqle il stomacho nostro possi padire. Moderatamete tame & tepcramete e da magiare: & maxime ali colleri ci: diliqli il morbo dilla humiditate dila nocte costrecta dal cibo: suole acrescere etia no senza icomoditate dil corpo. Elle da soprassedere per duo hore doppo riceuuto il cibo da ogni moumeto corporeo che sia grande: & da agitatione di mete. Almeno fina che la pma cocotioe si faci.

¶ Del zuocho e piacere.

ALcuna volta e da adaptarsi a zuocho epiacere acagione che lisentimti occupati i troppo cogitatoe n siano ipediti afare la digestioe. Cessi il zuoco che sia citadinesco faceto: modesto voglio che sia scaciate ledicacitate: le scurilitate. No voglio Mumarie: no pteruia: no dicteria: non cuitij daliqli la ira & la idignatioe. & molte volte grade risse suoleno nascere. Ma che elsia qsto cioe. Scachi. carte di varie imagine depincte Cessi sopra tuto in zuoco ogni igano & auaritia: Per laqle il zuoco si riputato senza alcuna liberalita: & e da fir detestato: & no pduce alcu dilecto dil zugare. Cuciosia che la paura dil pdere: & imensa cupiditate dil guadagnare p varij modi crucia li zugatori. Se le da zugare: no sia doppo il cibo: ma doppo che hauerai padito. Jmpo che il calor nale p commotioe & p agitatioe di mete si ritrato dal stomaco ouero si riducto piu debile afare la pcoctoe.

¶ De il somno.

CUssi coe la troppo exercitatioe & il longo vegiare zetao p terra la possaza dil corpo: & ipedisseno la digestioe: debilita li spiriti vitali: disseca il cerebro. Cussi il tepato sono ilqle n pcedi da tropo magiar ouero da ibriagezo ristaura i mebri fessi dala fatica: sbministra al calore dil stomacho purga la mete & finalmete riduce tuto il corpo a honesta opatioe: di laq

le ſi rinoua habito acomparato a la virtute. Come e linuerno piu comodamente ſi dorme in leto di piuma: Cuſſi piu ſalutifero e la eſtade in lecto di lana, ouero di bombaxio. Ma il tropo ſomno tamen e da guardarſi: Impero che il tropo dormire marciſce il corpo: ⁊ li ſentiméti ſino hebetati ⁊ il ſtõaco ſi tétato da fluori: ⁊ il capo: ⁊ il cerebro ſi grauato: ⁊ obtuſo. La nocte iuita li mortali al ſõno ⁊ al dormire: qnto trangll a e qnto obſcura: ⁊ e humida ⁊ frigida. Hora cimiſi molte volte iturbano: liqli p qſta ragiõe facilmte li expellerai. Cocerai il chochumero ãguineo cioe di qlle lũgi a faciõe di biſſe in aq: ⁊ qlla letiera che vorai iſundi e bagna. Onuero tuoli la fielle di mãzo cuz aſedo mixto: ⁊ bagna la letiera a tépo di marzo ⁊ nõ naſcerão cimixi ſcãparano etiã li pulici di la camera ſe tu ziterai laq bulita cũ il coriando iſpargerai p la camera: ſe vorai dormire da megio giorno: nõ dormire ſe nõ ſedédo: ⁊ táto poco qnto ſolaméte li fumi alqnto euaporino: altraméte e iſalubre ⁊ peſtifero. Impo che el capo ſi debilita. le deſtilatõe multiplican: la colera creſce il calor naturale ſi corroto: ⁊ quaſi al tuto il corpo ſi fa deſſidioxo: marcido: ⁊ languido.

¶ Perche cagione ſia da dormire.

q

Uelli che hano il ſtomacho debile dbino dormire cũ la facia i zoſo: ipo che qſto aida il ſtomacho ala ꝯcotiõe: ⁊ nõ laſſa creſcere la colera. Il calore nãle accreſcédo cuz ilqle li humori nocenoli ſi padiſceno ⁊ ꝯchuoceno. Ité dormire il pmo ſõno iſu il lato dextro: ⁊ da poi ſul ſinixtro e vtil coſſa. Nõ dormi fiſſo qui e di ſano itellecto. Impo che p qllo ſpeſſe fiate ſi rimouano di grande ifirmitate: cũcioſia che il cerebro ⁊ li nerui ⁊ le rene ſe ipieno di fluido humore ⁊ etiam p tal dormire e ꝯtrario al pprio meato. Uolli dormire cũ il capo ⁊ ſpale alte mirabilméte ꝯferiſſe ad la ſanitate. La nocte e da ſchiuare la luna: ⁊ pcipue qñ ſi dorme ipo che la moue hũori frigidi: ⁊ genera reuma di molte ꝯditiõe i molti modi: ⁊ maxime qñ li razi di la luna tocano il capo di colui che dorme: ipero che la ſua qlitate e humida ⁊ frigida.

¶ De il concubito.

IL ꝯcubito ilqle Hippocrate pncipe dili medici. homo di diuina ſciétia: dice il ꝯcubito eſſere pte ⁊ certa cõpagnia di morbo cioe di malatia: ilqle ꝯcubito nõ e da fir troppo deſiderato: ne iuto da fir abiecto: cũcioſia che el ſe affaci a la generatione: p laquale la ſpecie de li animãti ſi ꝯſerua. Raro come dice Celſo vſando il chobito excita il corpo: frequentemẽte vſandolo ſolue: ma nota che el dixe frequentete: non per numero: ma p la etate ⁊ per il corpo. El chbito non e iutile a colui: ⁊ a la voluptate ſi affa colui che none ſeguito da alcuno languore: ouero da veruno dolore

Pegiore e a vsarlo la estate ⁊ nel autũno: piu tolerabile e lo iuerno ⁊ ne la pma vera. La nocte e piu sicuro che infra il giorno: se tu nol farai qñ



hauerai affaticato cũ vigilantia riceuuta de recenti.

¶ Quelo che sia da fare qñ dal cõcubito ti leuerai.

Olui che ha ben padito expedito si leua la matina: ⁊ chui nõ ha facta la digiestiõe debi ripossarsi nel lecto: ⁊ debi ridormire: se el fusse necesse che la matina auãti tẽpo dileuare. Debi prẽdere riposso dapoi: ⁊ nõ si adapti ad exercicio ouero facẽda alcũa. Et colui che ha catiuo capo ⁊ mal stomaco: alui e da aduertire cussi la cõe la sera matia dal fredo. Et qñ alcũo si leua dal lecto debi stare vn pocheto: ⁊ poi petẽarsi li capilli i suso ⁊ iginoso: ⁊ i tale modo si dissecca la colera laq̃le hauesti ɔceputa la nocte. Item il lauar̃ li piedi ⁊ il capo auanti il cibo nõ e vtile a chi e sano. Li pergamenti dil corpo sono q̃lli che a le parte extreme fino cacciate bene forbendo ⁊ asiucando giouerai ala bocha ⁊ li giouerai cũ molta aqua p̃cipue la estate nõ serae se non saluberrimo linuerno piu tẽperatamẽte farlo al fuogo: acio che li nerui ⁊ li sentimẽti p rigore nõ fussero offensi ⁊ se obstupisseno: Mouere il corpo se el fusse stiptico: ⁊ se el fusse troppo largo hauere rispecto: ⁊ sel fusse troppo corrẽte q̃sto aspecta ꝓprio a li medici. Per laq̃le cossa da loro si de q̃sto come etiã degli altri medicamẽti liquali apartẽgono a curare la valitudine sia dimandi cõsiglio ⁊ ragione da me solamẽte serano posti li capituli quãdo intrauignero inele ꝓprietate dile cosse: ⁊ perche di la voluptate iudico hauere parlato a supplimento: laq̃le grãde ⁊ solida serae cõperata: se da li deffectuosi aduertirão a ꝓdure quelle cose che se



condo natura sono ⁊ modestãmẽte quelle abraceremo.

¶ De la exercitatione dapo il somno

Olui ilquale ha ben padito: come dice Celso: faci magiore exercitatione: che colui che non ha ben padito: ma le gran differentia da vno citadino a vno homo di vila: ⁊ da vno huomo darme a vno che studiasse in sciẽtia. Le exercitatõe sono da tuore secõdo le cõditione dile nature ⁊ secõdo li exercicij di studij. Le cazasone a li vilani ⁊ a li soldati sono pertinente: ipero che q̃ste hano certa similitudine cũ larte militare ⁊ cuz li ruricoli. Comme si vide le opere di vilani quasi si asemiglia euertendo ⁊ depredando in luoco dili inimici. Ralegrasi lo oxelatore: ne sia dispreciato il paisare: anci quegli che sono dediti a le scientie debino chiaramente legiere le lectione sue: ⁊ dapoi debi molto chaminare non sotto il tecto ma inel sole se il capo il patisse. Adopise fo li costumi deli magiori: i caualchare: ornare.

orti & cõzare pomari. cõduca & adapti li riuoli. meti di li arborseli. piãti di le herbe odorifere & aromatiche. rõcha. calma. pigli vceli cũ il visco. & cũ la civeta. debi curare le case di le aue. debi nutrire vcelini da cãtar. habia q̃lche piscia o luochi doue possi habilmente piscare. Vadi a le piace. faci le sue agẽde. parli modestamẽte di le cosse publice di la republica. Et se el sera bisogno etiã si adopi p̱ q̃lla. Deide ritorni a casa. & se le assueto a mãgiar do volte al giorno. debi assumẽ il cibo suo moderatamẽte. Nõ d̃bi sufferir fame. impo che gienera flegma inel stomaco. Et q̃sta ãpo piu facilmente sustẽneno q̃lli di megia etade. & meno li giouani & li puti p̱ niẽte nõ la voleõ. & q̃lli che sono reducti ĩ vecchieza etiaz nõ la patisseno p̱ ragiõe di le forcie. Le ancho da guardarsi di mãgiar se non hai appetito. acio che quello che riceuemo a robore & forteza dil corpo. tutto si cõuertisca in forze di malatie & ĩ pernitie dil corpo. laquale cossa certe suole aduenire al stomaco crudo & repleto.

¶ Quello che sia da obseruare ĩ vita ad la voluptade.

Scriuere ho ĩstituito d̃ li obsonij & d̃ li apparechi d̃ li nr̃i tẽdi. & maxie di q̃lli che inela corte romana vxiamo. & da poi ho d̃liberato q̃n p̃ma hauero tocato le cosse q̃le a la valitudie di lhuomo si affano. Adõche tutti li cibi nõ ꝯferisceno a tutte le p̱sone. ma cõe sono varij li elemẽti. & cusi sono varij li appetiti d̃ li hõi p̱ li hũori. Varij etiã sono li gusti. & p̱ il simile diẽno essẽ varij li cibi. a cagiõe che q̃llo che si ꝯuiẽne. quello che sa buono. q̃llo che nutrisse a ciascũo secõdo la ꝯuẽiẽtia li sia dato. Nõ voglio che alcũo mi faci auctore. che verũo d̃bi mãgiare cossa che li faci fastidio. che li nuoza. che lo crucij. ne ãcho che lo occidi. Ma ciascũo si pẽserae che ꝯplesiõe sia la sua. & secõdo la ꝯuẽiẽtia. & di q̃lla gieneratiõe di cibo riceuerae che li possi nutrir il corpo sẽza molestia. Et ricordarassi ciascũo di q̃llo dicto di Socrates. cioe. Che noi debbiamo mãgiare p̱ viuẽ. ma nõ dobbiamo viuẽ a fine solo di mãgiare. El corpo cũ ilq̃le tutti siamo sostenuti & viuemo. di q̃tro hũori chiaro si cõsta essere: Adõq; ha ĩ se sãgue. colera rossa a laq̃le li dicemo bilẽ. Atraz bilẽ dicemo a la colera melãconica. Ha etiã ĩ esso flegma. a laq̃le ĩ latino diremo pituita. La sedia dil sãgue e il figato. o v̄o le ĩteriore a li mali si appellão. Ineli mali circha al core fa la sua residẽtia la cholera rossa: & maxime inel lato sinistro inela fiele fa la sua residẽtia inela sua casa la colera rossa p̃dicta. La Pituita cioe la flegma cõturba il capo & il stõaco: & da q̃l luoco poi d̃scẽde nele rene & inela vessica cũ piculo di lhomo. Il sangue calido & hũido si acõparato a la p̃ma vera: & la colera seccha & calida si cõparata ala estade. La melãconica secca & frigida. si acõpata a lo autũ

no. El flegma frigido ⁊ hũido acõpato a linuerno. Et quella medesima ꝓportiõe hano q̃sti hũori cũ li elementi: liq̃li etiã cresceno secõdo li tẽpi. Accresce ⁊ multiplica il sãgue nel corpo hũano da. viij. di di feuraro fio a di. viij. di magio. Per laq̃le cosa le da vsar̃ boni ⁊ tẽpati cibi. Le da tuore alcũa cossa d̃ li cibi: ⁊ agiũgẽ al beuẽ: vnde si vole beuẽ moderatamẽte vini chiari cõe si cõuiẽne ⁊ poco. Le da vsar̃ carne ⁊ herbe i viuãde: ⁊ e da passar̃ alq̃to piu oltra: cioe a li arosti ⁊ a li alessi. Ven⁹ a q̃l tẽpo e sicurissima a vsare. Lenassi la colera da. viij. di di magio fino a di. viij. di agosto. Alhora e da vsar̃ cosse frigide ⁊ hũide. Et e da lauorar̃ piu tẽpatamẽte carne arosta la magior pte nãti al cibo: ⁊ cussi e da vsarne poca. Sia il beuẽ tãto raro ⁊ poco: che solamente lo extingui la sete: ⁊ non brusi il corpo. De ven⁹ alhora e dabstinersi al tutto. La melãconia dña il corpo da di. viij. di agosto fino a di. viij. di nouẽbre. Alhora e da vsar̃ cosse acre ⁊ garbe: e da lauorar̃ meno. Da. viij. di di nouẽbre fino a. viij. di feuraro il flegma o v̄o Pituita che pi tosto si appellata. alhora regna Il mãgiar̃ alhora piu si ꝯuiẽne assai che da altri tẽpi. Meno beuer̃. ma vini chiari ⁊ smeradi. vsar̃ piu pãe dil vsato. Carne piu tosto alessa che arosta: poche herbe. A q̃l tẽpo di lãno d̃bi vsar̃ tutte cosse calide: vsãdo tñ sẽp̃ la ragiõe ptinẽte a li corpi. Ven⁹ alhora nõ e piculosa a vsar̃. Qui q̃ste cosse cũ diligẽtia obßuerãno: nõ attribuisca ad me ma a la natura che amaestra a q̃llo che gioua: ⁊ q̃llo che nuoce. ⁊ tutto lãno facilmente obtigneremo vita icolume cũ piacẽ ⁊ dilecto: ⁊ q̃lla passeremo senza hauer̃ bisogno di opa ne idustria di medici. Nõ r̃staréo di dar̃ q̃sto amaestramẽto a tutti: che p troppa cupiditade di mãgiar̃: cõe a molti aduẽne che ñ bene comasticato il boccõe. il tragioteno. Et d̃ q ꝓcede che lo affaticato stõaco inela ꝯcoctiõe. cũ dolor̃ circa al core p il cibo crudo eructa Macia ⁊ trida adõq; il cibo q̃to piu diligẽtemẽte sia possibile. Et p q̃sta ragiõe inel padir̃ le cosse trite grãdemẽte ⁊ cũ modo mirabile si aiuta il stomaco. ¶ Di il cocho



IL cocho d̃bi hauẽ larte ⁊ lõga expiẽtia: ⁊ i essa sia docto: patiẽte di le fatiche: ⁊ che i q̃lla cossa el ꝯsidera fir laudato grãdemẽte. Cessi da lui ogni sq̃lore ⁊ spurcitia: cog̊sca le carne che li sino ap̃sẽtate. ⁊ di pesci. ⁊ di lherbe la sua forcia ⁊ la sua nat̃a. acio che litẽdi q̃llo che d̃bi fir arostito: ⁊ q̃le a lesso: ⁊ q̃le frito. Sia caldo ⁊ solicito a cog̊scẽ al gusto: ⁊ cũ lingieg̊ nõ solo q̃llo che sia salato: ⁊ isipido: ma q̃lle cosse che sono da sapiẽti. ⁊ q̃le da fatui. Hio ho conosuti i nr̃a etade li mãgiari dal p̈ncipe di li cuochi: dal q̃le ho hauuta la ragiõe da fir facti li obsonij: ⁊ ppate le hãdisõe ⁊ si a il cuocho se le possibile simile a q̃llo. Nõ sia guloso ⁊ papator̃: come

e Marsilio todescho: che qllo che il suo patrõe douesse mãgiar̄: ⁊ lui e p̊mo a comiciar̄ ⁊ d̊uori.

¶ Di ꝑparare la tauola.

SEcõdo il tẽpo di lãno e da ꝑpar̄ la mẽsa: lo iuerno i luochi serati ⁊ caldi. la estate i luoghi freschi ⁊ apti. la p̊ma vera i albgo grãde: ⁊ aspgi sopra la tauola li fiori. Linuerno se faci fũigatiõe odorifere: la estate sia fcõ pauimẽto di fronde di arbori odoriferi. di vite ⁊ di salici: leqle asserate i sieme spirino odore: ⁊ rendi il luocho fresco ⁊ recente: Jnel autũno le vue mature. peri ⁊ pomi apicati cũ filo. Biãchi siano li mappi: cãdidi li mãtili: acio che se nõ fusseron biãchi e mõdi: gienerassẽo fastidio: ⁊ tollesseno lappetẽtia dil mãgiar̄. Copno li fui li leti: ⁊ espediscano le facẽde sue comesse: acio che nel aspectar̄ nõ fia fcõ ricrescimento a li cõuidati. Preparati siano gli altri vasi furbiti chiari ⁊ risplẽdẽti: ⁊ sião vasi di fra o vo dariẽto. Queste cosse etiã pi auidamẽte excita il residẽte a la appetẽtia.

¶ Di il sale.

SAle si richiede nela mẽsa: acio che nõ pari insulse ⁊ d̊sauie le viuaude. Unde noi dicẽo fatui ⁊ mati a gli hõi ⁊ insipidi. che i loro nõ hano dil sale. cioe igiegno. tracta dal vocabulo greco. che voltata dasea. i. s. La forcia dil sale e ignea ipo che qllo che la toca neli corpi. astrigie. dissecca. alliga ⁊ li corpi morti se la salitura fi fcã a li tẽpi: optiamẽte si ꝯbuano: cõe di ꝑsuti ⁊ d̊ gli altri salumi vediamo. Cõtra certi morbi vale molto. cũciosia che lo brusi. repurgi: extenui ⁊ dissolui: al stõaco tũ nõ e vtile: saluo che i excitar̄ la auiditade. Jl suo imoderato vso nuoce al figato: al sãgue. ⁊ a li ochi. a certe piaghe ⁊ morsi venenosi posto gioua. El sale che tu sei ꝑ mãgiar̄ a la tauola sia biãcho ⁊ mũdo. cõe e il volaterano i etruria cioe inella marcha

¶ Di il pane

INtra glialtri fructi che sono stati trouati ad vso deglihõi. il frumẽto e vtile. Di la specie dil qle secõdo celso se hãno balica. cioe spelta. orizo: Tisana. cioe faria dorzo. hamilo cioe amido: Formẽto. siligo. cioe segala. Adoreũ. cioe farro. che ꝑ li antiq li diceano adoreũ. dal ql si dice adorar̄: iꝑo che le giẽte di libia offeriuão a li d̊i ineli soi sacrificij lo adoreo ꝑdcõ Ma niũa sorte e piu fertile che il formẽto. ne piu suaue: o vero che piu nutrica: ⁊ maxie se el fia di colina: ⁊ nõ di campi piani. lorzo si reputado poi il piu nobile. ilqle si vorrebbe semiar̄ i tra secca ⁊ soluta: pche tosto si maturisca: ⁊ ꝑ la sua gracilitade li calami o vo le chane di la paglia soa auãti che glialtri frumẽtali. Di qsto la polenta cũ aq̄ facta ꝑ li amalati e

meg'io che di pāe. Il siligie vēne di affrica: il pāe di laq̄le li antiq lo lau-
davano. ma io nō credo chel sia simile a q̄sto che si vsa inela etade nr̄a:
cūciosia che niūa sorte di pane che si faci sia mēo suaue che q̄sto. ⁊ che
la auiditate dil māgiar̄ mēo vtilmente ꝯp̄ma. Adōq̄ȝ ꝗ exercita la pisto
ria: toglio faria: bēche faria traxe il nōe dal fare. faria dico di formento
bn̄ maciata: ⁊ cū il tamixo o v̄o burato sia tracta la farina da le remole:
laq̄le faria meterai inel albuolo: o v̄o vāduia: o v̄o pāificia bn̄ asserada
da li ladi: ⁊ i essa posta aq̄ calda: ⁊ cū sale cōe si fa i italia. Se tu habiti i
luoghi hūidi: apechiala cū il fermēto: cioe leuamēto: la faria bn̄ adiutā-
do li ꝯpagni fino a la sua crassitudie. cioe a la sua fineza ipasti: cuȝ laq̄le
ꝯmodamēte farassi il pāe. Guardisi il pistore di metē piu ni mēo leuamē
to di q̄llo che si ꝯuiēne. ipo che ꝑ troppo fermēto il pane si faria acro: et
ꝑ poco nō si leuarebbe: ⁊ per q̄sto saria piu graue al padir̄: ⁊ nō bē sano:
impo che el stringie il corpo. Il pane bn̄ cocto inel forno nō d̄l p̄mo gior
no: ne di formēto troppo nouello sia il pane: ipo che el nō nutrisse ꝯmo-
damēte ⁊ tarda il padire.

Di le pince.

i Mpāsti q̄l medesimo pistor tāta faria cū aq̄ calda q̄ta sia
assai a far̄ vna piza o v̄o fucacia: ⁊ ipastata ie meti dentro
di le semēze di fiochi ⁊ fetolie di lardo. o v̄o butyro. o vero
olio dapse tn̄: ⁊ nō cū le cosse p̄dicte: ⁊ di nouo ipasti tanto
che tutto si faci i vna massa. dapoi la pōzi cū la māo o v̄o
cū vno stecho. ⁊ i forno le meti cū il pane. o v̄o sul focolaro soto il texto ⁊
cīere: cioe a vn modo o vero a laltro. coop̄ta cū carbōi la cuoci. Fassi etiā
d̄ altre sorte pice sēza lardo: ⁊ dādoli il sale olio ⁊ fenochi. ⁊ sotto la ciner̄
si cuoceno. Lasso le pīce lōghe leq̄le dil pāe cū il leuamēto che nō sia an-
chor cocto si fano: cūciosia che le nō siano di alcūa dilectatōe. Sono eti
aȝ ⁊ alcūi liq̄li pōeno li oceleti inel pane cum caxo fresco ⁊ grasso dapse
di li vceli: ⁊ i forno isieme si cuoceno.

Quello che sia da mangiare nanti pasto.

LE da fir obseruato lordine nelo assumer̄ li cibi. cunciosia
he tutte le cosse che moueno il corpo: ciascuna sia di pico
lo nutrimento: come quasi le pomi e peri alcuni piu sicu-
ramente ⁊ piu suauemente per primo cibo funo mangia-
ti. Agionzo etiam la lactuca: ⁊ ciascuna cossa laquale cru
da o cocta cum aceto ⁊ olio si mangia. li oui freschi da sor
bire precipuamente ⁊ traiemata lequale noi li dicemo bellaria cum spe-
cie ⁊ pignoli: o vero cum miele o vero cū zucaro appechiate: neli ꝯuiuii
ꝑ comoda cossa si appresentate.

¶ De le cerese.


D E li pomiferi arbori apresso di noi la ceresa ouero come a Seruio piace. la Cerasia li piace anominarla: pmamẽ te si maturiscono. Et pma etiã sono da mangiare & da fir poste a tauola. Per qsto. L. Lucullo dopo la victoria mi tridatica: nellãno dila edificatiõe di Roma. Seicẽto & oc tã ta i italia fu aducte & prate: di leqle vi fue tãta vbertate che dal mare occeano fina ĩbertagna puenerõ. Dile Ceresare alcune sono garbe al cune acre alcune dolce. Le acre strigeno il corpo. exaspã il stomaco. Le garbe iduceno flegma. Le flaue cioe le dolce la colera iprimeno extigue no la sete: iduceno desiderio di mãgiare. Le dolce veramente sono ɔric al stomacho: li vermi & humori putridi generã iel vẽtre. Deuorate la ma tiã qñ sono fresche: le mãdole dile sue osse fãno mouer il vẽtre & la vriã.

¶ De li susini.

L Le grãde turba de susini: come dice Plinio & da certi colo ri hano trato il nome suo: cõe sono biãchi & nigri. Dala si mlitudine dil colore cõe sono ordearij: cussi dicti dal colo re dil orzo. Da la viltate alcuni sono dicti asinarij: Da gẽ te aliene alcuni etiaz sono dicti Arminiaci liqli p lo odore peculiare cio odore grato: fino laudati: Damaschini sono lõgi & neri: di cti da le citate di Syria da Damascho hãno aducto il nome: & sono piu che gli altri pstãti & piu saluberimi. Niũo arboro p adoptõe: cioe pdocte de nã i sitione facilmẽte inella nã & famigli di altri arbori passa. Miraui gliassi Plinio che da Catõe nõ si faci alcuna mẽtõne dil susino: cõciosia che susini saluatici nascono i ogni luoco. Luxo dili susini e auãti il cibo se il corpo e moderato: citã cioe fãno la colera molifica la voluptate al si tibũdo tole via li sucini & li pomi tuti: come le crese & li peri: & gli altri ri colti cũ li picoli & illa melle posti si che luno nõ tochi laltro si conserua n longo tempo.

¶ De le more.


I L morare satiuo cioe domestico: tardi iuechia: i cygpto & i cypro pduceõ fructi di abũdutissimo succo: & sono di tre colori. In pma nasceõ biãche dapoi diuiene rosse: tertio si fano nigrissime: qsi riguardãdo il core dil sãgue dila gio uene Tisbe degypto. La mora matura bẽ che latẽdi alla hũiditate & caliditate: poco ɔtñ nutrisceõ: sono adusarie al stõaco ipo che i esso tosto. si putrefãno. Ma pche fãno il corpo solicito: sono da man giare per primo cibo: impo che moueno la vrina: & tenute in laq fresca extingueno la sete. Sono etiã more che nasceno dile roue sule ciese: leq le li medici le vsão i medicina neli pigmẽti: cioe nele spiciarie i le medicie

A volere conſeruare longamente le more freſche.obſeruerai q̃ſto mo
do. Il ſucco di le more exprimerai ⁊ meſſederalo cũ vino cocto.⁊ i va
ſo di vedro il meterai.⁊ poi vi ponerai le more freſche non molto ma-
ture.⁊ longamente le conſeruerai.

¶ De li meloni.



I meloni da li pomi meloni pareno differenti.impero
che queſti ſono quaſi rotũdi ⁊ affondati.⁊ quelli ſono
longhi.⁊ aſſimiglanſi al pomo citrone. Et invero non
molto ſono differenti.cũcioſia che li meloni da li pomi
melõi facti. Dice Plinio.che q̃n ſono maturi ſi laſſão
dal picholla da ploro.q̃tũcũq; nõ pẽdino. Grato e certo luſo dil melõe
e ỹo che difficilmẽte ſi padiſſẽo.p la ſua frigiditade meſſedata a la hũi
ditade.il melõe tñ levata la ſcorza.⁊ gitatevia le ſemẽze.⁊ dato a mãzar
ſcaccia li ardori dil ſtomaco:il corpo hũilmente molifica.⁊ e da mãgiar
lo cũ ſtomaco repurgato:p riſpecto che facilmẽte in eſſi li hũori ſi ↄuer
teno:⁊ retarda la ↄcoctione:liq̃li ſe ritroverãno p̃dominare a li cibi nel
ſuo receptaculo. Per q̃ſta cagione da li noſtri maiori ne e ſtato ↄmãda
to:che noi mãgiamo li meloni a degiuno ſtomaco: ⁊ dobiamo ſopraſe-
dere da laltro cibo dũmẽtre che li ſia andati a reſidẽ i fũdo dil ſtomaco.
El ſuo vſarli nuoce a li nervi q̃lli hũectando:ꝓvocano tamen la vrina:
purgano le rene ⁊ la veſica agiũgẽdovi le ſemẽze. Sono alcuni che dico
no la malitia de li meloni in bevãda ſi ſcedata:cioe remediata:⁊ ſcaccia
ta da loſſizachare:cioe da q̃llo ſiropo cuſi dcõ o vero da looximelle:cioe
dal ſiropo. Alcũi dicono laqua:come Avicena ꝓpone:altri il vino . Io
ſẽto cũ la natura:la q̃le doppo il mãgiare dil melone appetiſſe vino opti
mo :il q̃le e q̃ſi certo antidoto:cioe la medicia ↄtra la frigiditade dil me-
lone ⁊ dil ſuo rigore. Albino impatore tãto li dilecto q̃ſto fructo che cen
to ꝑſiche di cãpagna:⁊ diece meloni oſtiẽſi mãgio ad vna cena

¶ De li cucumeri



La forcia ⁊ la natura dil cucumaro prima ſeria ſtata da
explicare:cũcioſia che Plinio dica li cucumari p grãde
za excedẽti:dicono fir chiamati meloni. Io confeſſo ha
ver errato p il grãde piacere chio ho dil mãgiare di me
loni. Adhora veramẽte nõ ſolo a li cucũeri:ma ad ogni
mãgiare li haverei antipoſti ſẽpre. Di li cucumeri vi ſono di tre generati
one. Il magiore e il livido:⁊ e meno nocevole.pero chel ſolue il corpo : ⁊
p la ſua frigiditade la eſtade p̃cipue pare eſſere accõmodato al ſtoma-
co. La ſua foglia trita cũ il vino e apta a medicare le piaghe di le morſu

re dil cane. Le sue semẽze cũ il vino dolce date i beuãda subuiẽne a chui hãno male di vessica. El citrino: ilq̃le i nostra etade dal colore citrillo vien chiamato: genera frigidi & nocevoli hũori: dõde le febre autũnale nasceno: pche stãno nel stomaco piu di q̃llo ch bisogna. Le somẽze di q̃sto trite & date a beuere adiuta q̃lli che hãno la febre: dũmẽtre che le extigueno la sete. Lo anguineo piu nocẽtissimo che tutti e. Onde oritamente dal angue: cioe serpẽte traxe il nome: la forcia dil quale Columela in q̃sti versi explica.

Liuidus at cucumis gravida: qui nascitur aluo:
Hyrtus & vt coluber nodoso gramine tectus:
Ventre cubat flexo semper collectus in orbem:
Noxius exacuit morbos estatis inique.

Quelle doe generatione di sopra leuata la scorza & tracte le somẽce: tagliati i fetoline: cũ salle olio & aceto simãgiano. Sõno alcuni che a reprimerli la frigiditate li aspgieno cũ specie. Lo anguineo hetruso: cioe el longo: q̃loro liq̃li max me si dilectãno di pomi & di herbe abraxa la scorza legiera cũ sale solamẽte seli deuorã. Li cucumeri Tiberio pncipe tãto auidamẽte li desideroe: che cũ ogni arte li cercaua di hauere: etiã dal tẽpo che nõ era sua saxone. Questi quãdo sono teneri che vna femina sia menstruosa: & li tochi al pmo tochare li occide: tãta e la forcia dil suo morbo.



C De li chrisomali: cioe Armilini.

Hrisomali io credeua che fussero q̃lli liq̃li virgilio chiama pomi dorati: & etiã theocrito el suo verso: vn de Marone tradusse li versi: nõ sona essere q̃lli itra li codogni q̃sto da Plino si ãnumerato. Che io lo appelli piu dorato che q̃sto nõ il so troppo bene: ma io credo che mossi dal colore lhabio facto. Fa adũq; che il sapore si senti: tu voli chio credi che questo sia il uero. Il pmo cibo e q̃sto pcipuamẽte a napoli: liq̃li sõno in pcio cũ lo aneto & cũ lua passula: o vero cũ vino smerado: o vero cũ deffectato melle cioe purificato melle: mẽno nuoceno al stomaco. Doppo il cibo veramẽte tosto tende a la putrefatiõe: gienerã flegmatic ihumori.

C De li fichi.

Igari sõno soli fra tuti gli arbori che nõ fiorisseno: dil lacte pduceno il fructo. Di q̃ste vi sõno di varie generatione. Sononi fichi biãchi deli felici. Cõtra a q̃sti vi sonno fichi neri dili ifelici arbori. Li arbori felici si tiẽne ch siã la Quercia: lo Esculo: lo Elice: il Ruber: il Faggio. il corilo: la sorbola: il Pero: il pomo: la Vite: il Sucino: il Cornolaro: il

f

Loto e ⁊ chi ha dal luocho: Cotogni da la citate di siria hã pso il nome
La Prouicia dicta Aphricana e donde la tolse il nõe. Mio arbitro che q̃
sta sia q̃lla di laq̃lle Cato cercando la tertia guera di Affrica anxioso i
el senato porto il pomo: ⁊ adimãdando ad li padri ɔscripti: ⁊ maxime a
q̃lli aliq̃li parea che ala virtute romana nõ fusse da abandonare la im
presa di cartagine: dicẽdoli. Quãto tẽpo pẽsati vui che q̃sto pomo sia sta
to tolto dal suo ꝓprio arboro cũciosia che el pesse essere frescho ĩfra gli
altri freschi. Voglio che sapiati che el fu tolto di carthagine anchoi ter
tio giorno: tanto apruouo a noi habiamo linimico. Subito fu roto gue
ra la tertia volta ali Cartaginẽsi: inelaq̃le Cartagine che gia fu emula
di romani fu diffata. Sõnoui etiã di q̃lli liq̃lli da li ĩuẽtori hãno tracto il
nome cõe li liãi. Calphurniãi. Pompeiãi. Sõnoui etiã di Serotĩei ꝑco
ce: biffere: duricorie liq̃li alcuni ꝑsto si padiss[:]o: ⁊ altri tardi altri che do
volte lãno ꝓducẽ fichi: altri che hãno la scorza dura. Sõnoui etiã di nu
midici: ⁊ di marsici: ⁊ di carici: di grosseti secũdo Macrobio fino appel
lati figi. liq̃lli nõ si maturisceno. Albino parlãdo di Bruto disse. Li gros
seti mãgiaua cũ la miele come pacio. Fichi freschi cũciosia che ala cali
ditate ⁊ sicitate tẽdino: ⁊ maxime li maturi nõ noceno. Benche tuti li fru
cti generan mali humori. A li epilẽtici cioe q̃lli che cadeno dala bruta: li
fici sechi ɔferisceno al pulmone. il pecto. ala gola. al cataro exaspato mo
lifficãno: le opilatione dil figato ⁊ dila milza aprino: scaciano li humori
grossi dile rene: ⁊ dila vessica: il sangue corroto caccião ⁊ riduceno a la
pelle. mã ad vsarli spesso generan pedochi. Li fichi coti abũdano di ꝑni
tiosa hũiditade. ⁊ ꝑ q̃sta cagiõe a niuno modo si põno dissiçare. Questo
fructo ꝑ sua natura ha q̃si duo fece i se. dil q̃le molto si dilecto Augusto
Il grã Põpeio. mitridate supato ⁊ victo. trouo inel suo scrigno scripta
di sua mão la ɔpositiõe laq̃le riceuuta si tenia sicuro tuto q̃llo zorno cõ
tra ogni veneno. ⁊ sẽza ꝑiculo icolume si riputaua. inelaq̃le ira vna no
ce. duo fichi sechi. ruta foglie. xx. vna grana di sale. tutto i sieme si pista
⁊ bene icorporate a degiuno si mãgia. Sõnoui etiã di caprifici. di gene
ratione saluatici fichi. liquali mai si maturiscono. Fichi cum peciole
lõghe q̃to fare si po no. ⁊ che nõ siano streti ne machati cogliẽdoli fre
schi li ɔfuerai inela melle lõgamẽte. Libro secondo

Oloro che di la agricultura scripseno: disseno che larbo
ro dal fructo era cussi differẽte. come il fructo da lherba.
Le adonq̃ il fructo quello che nõ cresce a la iusta grãde
c za di larbore. Di statura e simile a molte herbe. ma el non
muore ⁊ non si secca come lherba. ma le continuo. ⁊ da il
fructo dicemo che nasceno li fructari. Li fructi poi sono

stati divisi in quatro parte. Li azini. cioe li grani hano dicto essere vna parte. Grane di elera. Grane di sambucho. Grane di ieuoli. Grani di pomi granati. Agiungessi etiam le more. ⁊ ciascaduna altra cosa che a queste siano simile. Intra le Bacche. cioe pomelle il fructo dil lauro. Le Oliue. Le Cornole loti. cioe lauade. li quali se chiamano faua suriana. Mirtella. lentisco. ⁊ tutti li simili annumerauãno. Intra le noce tuti li fructi che de scorza dura sono cooperti. ⁊ dẽtro hano q̃llo che e buono da mãgiar̃ Ultimate diceão tuti q̃lli fructi che di fori hano q̃llo che e bono da mãgiare ⁊ dẽtro hãno iclusо q̃llo che ce duro. siano dei



mali. cioe pomi. p̱ q̃sta distictiõe alcuni affirmano il psico intrali mali: cioe intra li pomi e da fir annumerato.

¶ De li mali. cioe pomi.

Di li mali. cioe di pomi hora e da dir̃. ⁊ maxĩe di q̃lli che nãti pasto si mãgião. Li garbi ⁊ stiptici sono piu sicuri da mãgiar̃ dopo il cibar̃ Le gñatiõe di pomi sono molte di liq̃li al suo loco dirassi: li dolci: e tosto si maturiscẽo: cõe sõno li orbiculati: li prechocij: li melimeli: liq̃li tutti q̃si il stomacho: et il corpo mouẽno: p̱ primo cibo sõno da mãgiarli. Li discoridi liquali si apptengono a li pomi dinstate: ⁊ q̃sto fu sentito di loro cioe. Credessi ch̃ li nutrisceno il flegma: excitare ardori difele: mouere iflãmatiõe: a le p̱te neruose p̱ niẽte ꝯuenirsi. Galiẽo ãpo p̱nũcia che tutti ñ sono da reijcere: ma solo q̃li che sono di sapore aquoxo: ovõ aspri. ⁊ acri. li dolci veramẽte ⁊ maturi: ⁊ tuti q̃lli ch̃ liuerno si ꝯseruãno suamẽte sõno odoriferi: tolẽo le iflãmatiõe: al stõaco ad li nauseati succori: ⁊ iducẽo appetito: Ma li pomi tñ fino riprexi p̱ essere frigidi ⁊ humidi ⁊ il succo suo expresso facilmẽte passa i acore: cioe ĩ sapore di acresta. Per questo rispecto alcũi hano iudicato che questi simili fructi mãgiãdoli nanti pasto non nocino achui hano buon stomaco: cunciosia che li humidiscano il corpo ⁊ refrescano li dolori circa il chore.



¶ De li peri.

LA natura di peri: Diascorides dice essere stiptica: ⁊ impho pistati ⁊ iposti al bisogno auertisceno ad tuti li ĩpeti di li humori che icoreno: stagnano il sangue fluẽte di le nare ⁊ dile piage. Di questi alcune sõno dolci: alcuni aspri: alcuni acri. Qñ sono dolci ⁊ di aquaticho ⁊ soluto sapore: sõno intra il calido ⁊ il frigido: come sõno quelli picholini ⁊ odoriferi e dolci li quali Plinio volse che fusseno chiamati sup̱bi: Nanti pasto sõno da dare. Questi noi i lingua vernatica chiamamo moscatine p̱ il suaue odor̃

Siano date etiã di ſimile a queſte ſe viſõno. Li ſtiptici ⁊ li acri: di liquali vi ſõno gran turba ſian riſeruati doppo il cibo alla ſecũda mẽſa: ipero che tolti nãti cibo ſõno ſtiptichi ⁊ ſtringeno: laq̃le coſſa ala valitudine e ꝯria. Elle ãnotato etiam li peri vltra agli altri pomi nutriſceno il corpo. Certo inel pero e grã forza: ⁊ nõ ſollo inel fructo: ma etiã inelle radice: ⁊ inelle foglie: Cũciosia che dili fungi ⁊ dili boleti nõ paditi: ſe in eſſi fuſſe qualche veneno iel toleno. Le foglie cocte ſõno medicina a certe piaghe: Le ſemẽze di peri trite cum la miele: ⁊ date adegiunio il dolore de li interiori ſubmoue. Apparecchianſi li peri per tãti modi quãti ſi fanno le vue: li pomi ſucini: pſici: codogni. Li pomi tuti comodamẽte ſi ꝯſeruãno: ſe li pomari hauerão feneſtre poſte i facia di auſtro volgendoſi vѕo al ſeptẽtriõe. Si diẽno diſtẽdere ſopra ſtrami ouero paglie: accio chꝫ p troppo humore: ilq̃lle ſi leuaſſe p tocarſi luno cũ laltro nõ ſi marciſceno.

q

De la vua

Uelli liquali la vua q̃ſi dicendo vuida per la abundantia dil humore: anotarono la etymologia: drictamẽte mi par che habio facto: cũciosia che di eſſa ne eſſi maximo humore: ilq̃le prima e moſto: ⁊ ſubito ripoſſato: ſi appellato vino nõ ardiro a dire che la vua naſci de arbore: come fanno li fructi: cum cio ſia che chiaro el non ſia arbore ⁊ a quella medeſima iniuria ſeria adirli arbore. Tegni adunqꝫ certo meglio come coſſa preclara: ne ancho cõe ad alcuni piace nel numero di li acini ſi dbi aſcriuere ſia conſentito: come ſono li grani di helera ⁊ grãi di ſambuco: ad q̃ſti al tuto ſeria diſſimile: ſe dale coſe vinacee la manchaſſe: laquale coſſa facilmente ſi potrebe fare ſe tu imiterai Columella. Fenderai il maleolo: cioe il fuſto tra vn nodo e laltro ſi che nõ ſiano ofeſe le giẽme. cioe li ochi di fuſto ⁊ li trarai tuta la medola: ⁊ dapoi lo cõponerai in ſieme ⁊ aligerai: ſi ampo che tu nõ aligi le giẽme: ⁊ dapo iterra aledamata la meterai ⁊ la ſaperai ⁊ alquãto la humiderai ouero arigerai: naſcuta la vite ti ꝓdura vua ſenza ſucco. La aminea dala regione e cuſſi dicta. Li aminei furon doue gia fu falerno. La appaina dal epo: La humaſcha dalla ſimilitudie dile mamile dile vache: le Mareote: le precoce: Nomentanee: Precie: Pſithie: Lagee: leq̃le etiam leporine ſipõno dire. Sonoui etiã di molte altre ſorte lequale anumerarle longo ſarebe: dile vue che ſi maturiſcono le piu vehemẽte ſono le nere: ⁊ per queſto il vino de queſte e meno iucũdo. Piu ſuaue ſonno le bianche p laquale coſſa il ſuo vino ſi tenuto piu grato: intra tuti li auctori ſi ꝯuiene li fichi ⁊ la vua matura: ⁊ agli altri fructi: lquali crudi ſino mangiati: ſonno meno ſalutiferi: ⁊ riceuuta per pri

mo cibo quasi non nuoce. La vua bene matura ⁊ che stata arcolta lon
gamẽte ouero al meno che per quatro giorni serae statã apichata: si mã
giata piu suaue ⁊ piu dolce: ⁊ mãgiata nõ moue fastido. Et frescha ma-
giata il stomacho: il spirito: il corpo de iflacione perturba nuoce al capo
fa letargio cioe mala infirmitate. Non sono li vinacei da mastigar cõ li
denti perche piu difficilmente se padiseno e fano piu catiuo nutrimento
Le vue che semetino nel vino dolce per seruarle come si sole fare agraua
no la testa sono bone apresso ale apicate che si seruano nela paya. Son-
noui che in aceruo: cioe i multitudiue di li vinacei cioe le graspe le conser
uino. Mangiãdone ifestano il capo ⁊ il stomacho. Giouão tamẽ nel stri
gere il corpo: ⁊ sono vtilissime a quelli che sono defectuosi di execratio-
ne: cioe dil spudar di sangue: Verde in questo modo le cõseruerai le vue
che nõ siano machate recheglierai: ⁊ chocerai di laqua di fiume che dis-
bogli il terzo: laquale meterai cũ luua in vno vaso bene obturato acio chẽ
non exali: ⁊ quel vase alogerai in luoco che il sole non possi intrare: ⁊ qñ
vorai hauerne la atrouerai verde: ⁊ se tu vorai quella aqua dare ꝑ idro-
mele cioe per siropo ad lo infermo la potrai dare seruate i ordegni: ⁊ poi
mangiãdone excitã il stomaco alla auiditate etiam la lambrusca: laqua
le li greci la appellano ampelosagriam: dilaquale accina: cioe le pomelle
desicate fino sernate ala medella cioe medicina. La vua passa optima
cussi far si puode. Colũella comãda che ricogli luua ben matura ⁊ quel-
la precocere: ⁊ cruda acra ouero la viciosa meti daparte: ⁊ quella che e
bona distenderai sopra tauole: ⁊ inspargile cuz vino ⁊ poi assuta ad vso
seruata: si vsa in molte cosse. Le vue passule lauate cum vino: ⁊ precipu-
amẽte auelle che sono senza le vinace: come quelle da corrintho ⁊ le nar-
niense: auanti ⁊ doppo al cibo tolte: giouano al stomacho ⁊ al figato. Di
vua cocta inel lauezo ouero chaldaria fassi sapa: cioe vino cocto: dil suo
puro mosto structo indefructarij vasi de fruto cioe: in vasi di legno oue-
ro di pietra. El mosto adunque decocto si chiama defruto. Donde de-
frutare vol dire chocere mosto. Al sapa cioe al vino cocto: alcuna uol-
ta vino cocto in medicina fi dicto defructo vsiamo la sapa in scãbio de d-
fructo cioe vino cocto ⁊ maximamẽte quãdo mãgião pome o peri cocte
dopo pasto.

¶ De li mali punici cioe pome granati.

SOno etiã certi pomi: de liquali nãti al cibo. ⁊ in el cibo maxime cũ
arosti ⁊ frite carne vsiamo. Di questi sono li mali igranati liqual
etiam si chiamano punici: de liquali vi sono molte gieneratiõe: lequale

a hora ānumerare serebe superfluo. Bastine solo a dire di le loro qualitate. Il malo punico. cioe il pomo granato: la opinione di tutti li medici e che la forcia sua sia stiptica. Pare ampo che in q̃tro parte si possi diuidere. cioe li dolci. la natura arguisse che glicōtegnino certa parte di calore: ⁊ sōno da mãgiare nanti cibo: ben che de li nasci certa īflammatione laquale li greci la chiamano Li garbi al stomaco sōno accōmodati: ⁊ moueno la vrina: rifrescano il polmōe. cōportano a le interiore. Se q̃lli pomi parerano troppo garbi: cioe ne li arbori loro. cū q̃sta ragiōe li remedierai cioe cum il sterco di porco ⁊ di hūano: ⁊ vrina vecchia a le radice sue. irigerai cioe inspargierai: ⁊ ricuoprili cū la t̃ra. ⁊ da q̃lli arbori poi piu do ce fructo ricolgierai. togliēo i loro certa megia virtu ⁊ forcia tra quelli dicti di sopra: ⁊ assumeno in se. Li acerbi al pigmento che si chiama el stomaco sōno piu apti che al mangia. alhora sanano li vicij di la boccha. di le nare. di le orechie. ⁊ de li ochi. Britamēte adunque dixeno coloro: liquali negaron che li nostri corpi si nutricano cum pomi granati: cūciosia che il suo vxo piu si conuegni a la medicina. che ad vsarli in cibo. Quelli che hano buono stomaco ⁊ valido piu sicuramente auanti il cibo riceuerãno. che quelli li quali lhano debile. Rep̃mano li calori: instauran il desiderio dil mãgiare. Li accidi cioe li garbi mangiati dopo pasto supprimen li vapori che ascendeno al capo: il tropo calore extingueno. ⁊ hano quasi medesima forcia come ha la coctione: quelli strucati cum le mane o vero preouino cioe il vino di granati. il quale in molti mangiari vsiamo li arendeno. Ultimamēte la scorcia di quelli pomi siccata ⁊ riducta in poluere e medicia a molti incōmodi: come e a quelli che il corpo hauesse soluto: cioe troppo largo. se tridata cū vino dolce si data in beuanda. Sana etiam le piaghe ineli genitali. cioe in ella verga. che per calore fussen nassute. A conseruare li mali punici cioe li pomi granati: immergili inelaqua bogliente ⁊ subito trali fuori et apicali.

Di li codogni.

Cotonei si dicti quãdo di li pomi parlemo: ⁊ n ōcotoni. p auctorita de di Varrone ⁊ di Plinio e mãifesto. liq̃li cōmemoran li cotogni ītra li fighi. Lasso la opione di coloro li q̃li cidoni da cydoa citaď di crete hão appellati. dōde ⁊ cydonia. lespicule. cioe le sue fete sono dcē. Cotonei adūche o vo cydonij. o vo cytonei. sono da chiamar̃. Crudi ⁊ maturi a li dissiterici cioe a mal di fluxo. ⁊ a li colēici ⁊ a q̃lli che di sangue excrãti: cioe che sputão lo sãgue optiamēte li si dato. a q̃lli che hãno il cor-

po soluto.cioe lubrico e largo:nõ giouano decocti:ma che li pdoã quella
forcia dil succo cõstringente:z infusi ꝑterea cuz vino o vero aceto al do
lore dil stomaco:z a lo fluore de li interiori vexati:cioe cõturbati.oportu
nissimamête cõferisseno:z inganan li desiderij de li lãguenti.che tienne
no che q̃sti representino z in specie z in gusto z in odore. La similitudi
ne di ciascuno vino vechio. Possi seruar̃ lõgamête li pomi cotone i i q̃sto
modo. Ricoglisi senza offensa cũ li ramuli suoi z cũ le foglie acõciati in
vase apto z cũ melle defecato.cioe purgato.suffuso.lõgamête durerano
verdi. Cõfectare etiam si puono maturi in q̃sto modo.curati da la scor-
za z in pezi taglati:trate fuori le somêce: z in aqua celeste si meteno:do-
ue tãto si dêno lassare.mutando tamê laqua:fino che la sua stipticitade
habino ꝑduta: z che guardãdoli verso la luce.siano chiari z rilucio. Si
ano dapossa elixati z mezi alessi:dil lauegio tolti:z sopra il lizolo mũdo
sopra vna tauola siano distesi:fin tãto che laq̃ si assugi:z i lauezo dapoi
cũ miele posti:tãto boglino che dil tutto siano cocti. Cocti di nouo sul li
zolo biãcho li distêderai:z q̃si secchi a lõbra z non al sole:inela brunida
li ponerai:z sopra li ĩfunderai lo miele bene dẽfecato.cioe purgato z spu
mato:z tepido. A questo modo quasi si cõfetano le zuche:li cedri.li ma-
li medici:cioe li pomi arãci.peri.pomi.liquali molti inspargieno cum le
specie:come sono gariofili:cinamomo.zenzero.trito z criuclato. Ma li
peponi.cioe pomi meloni.le sonde o vero coste.la cõditura si suole fare i
axedo.si maceran ꝑ quatro giorni.z dapoi che alq̃pto inel lizuolo haue-
rano reseduto.mutãdo laxedo dinouo cocerai.z di nouo inel lizuolo di
stesi.dũmetre siano fredati.z inella brunita o ṽo pignata si poneno.z so-
pra fuxo il miele.optiamête si cõseruano. Queste si mãgian inela prima
mêsa.cioe pe r primo cibo: In varij tempi si suoleno mangiare. Linuer
no.ilcitro z la narancia.la estade le zuche.li meloni z li cotonei. Ma
di li cotonei:questa e la virtu sua.che nanti cibo mangiati stringieno il
corpo z la concoctione z la larghezza tuoleno al ventre. saluo se tu non
li ssenderai in do parte.z tracte le osse z sopra infuso il zucharo si cuoce
no. Alhora il desiderio dil mangiare induceno: z sumpti cioe riceuuti:
diffendeno il capo da la ebrietate. Dapoi il cibo veramente sigillano il
stomacho.adiutano il padire:z moueno il corpo. se seran
no tolti cuz auiditade.

Ꝺe el citrone.

I L citro o vero citreo cloãtro.el chiamo malo persico: cioe
pomo di persia:z appellolo cussi da la prouincia. Ma vir
gilio imitaodo Homero cmu longa perifrasi circũscripse

citro: in questi versi. Felicis mali quo non prestantius ullum. Pocula si
quãdo sceue infecere noverca. Miscuerũtq; herbas: et nõ in noxia ver-
ba. Niuno certamẽte dubita questo fusse dicto dil citro: di ilquale si tro-
vanno varie generatiõe. Altri sono che la silua mauritania ꝑduce. Altri
liquali in italia et in media nasceno. Tuti tamẽ sono differenti piu tosto
in ella grãdeza che in el sapore: et quasi tuti sono di una medesima virtu et
forcia. Sonno odoratissimi: et gitati in ele vestimente occideno le trame.
Da liquali odorifera vesta la cirosa: da Nevio si chiamata. Si generan
in persia da ogni tẽpo: altri sino arcbolti: altri in quel tempo si maturisce
no. Tiensi etiã che in eli venení siano salutiferi: che triti cũ vino et bevuti
la purgatione di le forcie sue guarẽti tali oppressi. Non e ampo una me
desima virtu in tutte le parte del citro. Le scorze sono calide quello che e
dẽtro e semicido: cioe tẽperato: et per questo e manifesto che lhabi stipti
ca: forcia: arosti et calide viuãde siacbostão ad ogni tẽpo. La estate am
po precipuamẽte: impero che reprimẽ la colera: extingueno la sete. indu
ceno desiderio di mãgiare. A molte malatie la citrea forza medicina: im
pero che le done pregnante da la nausea le liberã: et trito e dato abevere
medega el budello giẽtile: et le querele: cioe il brõbulare dili interiori. So
no alcũi che tagliano il ceritro in fetoline come il ravanello et cũ sale olio
et acero conciato il magiano. Dili mali medici overo citrei ad liquali il
vulgo li diceno arãce: possi dire quasi quela medesima cossa. E le il vero
che vi sono alcune dolce alcune garbe: il modo da usarle cum le ragione
dicte di sopra potreti gubernarvi le dolce nãti pasto tolte dalqual tempo
si vogli si conviẽneno al stomaco: et etiã le garbe se cũ il zucharo sarãno
remediate: laq̃le cossa fassi levata la scorza et tracte le sue cartesme.

¶ De le palme: cioe dactili.

LE palme nasceno in molti luochi: come al di dogi in italia. In luo-
chi maritimi di spagna in aphrica etiam sene vedeno terra sabulo
sa et nitrosa a mano in iudea et per comãdamẽte nasceno et il fructo piu
suave et piu vbertoso rendeno a liquali da la forma cõe lunga: et in el me
gio dila schina hãno assumpto quasi certo modo chio arbitro che il no-
me di dactili glie stato iposto: ilquale sia simile al dedo: in el megio di cor
po hãno come una fessura: laquale molti la chiamano il bolicolo: et de li
spargeno la radice quãdo sino piãtati per quanto si dicto: quella che sa-
ra piantata senza el maschio el qual non se de piantar troppo dala lon-
ga se dice esser sterile unde se el maschio lera tagliato subito dovẽtano ste
rili et nõ ꝑducen fructo. Li fructi di le palme nasceno nõ intra le frõde:
ma ifra li ramisceli giovẽi che esceno di larbore. La virtu et forcia di le

palmi cioe di dactili: e calida et humida: megliori sono li bianchi cħ li negri ouero che quelli che rosigiã: diensi pilarie via la pelicula laquale diui de la carne da lossa impero che mangiata el farebe piu graue al padire Item sono da trarli losso: accio che non imitessamo alcuni homeni dar me di alexando liquali per piu auiditate mangiron dactili verdi et si strã gularono. Li piu dolci tolti nãti cibo: piu facilmẽte fãno la concoctione et moueno il corpo. Tñ ala spiẽgia alidẽti et al fiato sono aduersarij: La palma: cõe dice: Gelio: e di tãta generositate che la nõ da luocho ala põ derositate ma la si volgie i suxo: et p tale cagione la si riputata per segno di victoria conciosia che gia la sia di questa natura che la non cõsenti a chui la volgie ne a chui la opprime.

De la nespola.

Non fu nespole in italia atẽpo di Catone: Li radice di questo arbore si dice che si fanno ꝓfunde et large. Per questo rispecto quasi sono inextripabile. Le nespole le todesche sono piu prestante che le altre. Le somenze di lequale sono austere cioe aspere et acre et le foglie nõ sono senza ꝓprietate: auanti il cibo la nespola tolta grãdemente il stomacho dissoluto astringe: il fluxo dil corpo in poche volte fortissimo reprimeno per la frigiditate: et sicitate: a li dolori didenti e medicia. Et la foglia sua etiã: et la scorza: et etiaꝫ le radice tagliate et imposte pistate: a li feruori cioe nascione calide: e ad il tumore: cioe a la inflatione sub uiene: siccate et trite cum la miele la conduce acicbatrice piaga: Dil succo suo tolto cum vino: repugna a le beuande venenose.

De le sorbole.

Ade le sorbole sono tre differentie. Alcune sono come li mali: cioe li pomi rotunde. Altre piu turbinate: cioe accute disoto: come li peri. Et altre hão facione et figura di oui. Sino laudate le sorbule da li medici per le medicine piu tosto che per cagione di mangiarle. Et quando anchor sono bianche et megie crude: agrauano il stomacho: et cussi quã do sono mature cacciano il fastidio: mollificã le piage nasute nelli interi ori. Laqua nelaquale veramente le sorbule sono decocte data in beuanda cumciosia che a vino austero: cioe aspero: quasi cuꝫ il sapore imita la natura. Ali disẽterici: cioe che hãno il fluxo: e medicia. La sorbola dal sole macerata et in sapa: cioe in vino cocto ꝯfectata come li codogni et peri secundo Catone dura lõgamente.

De la cornola.

LE cornole leq̃le virgilio le chiamã lapidose: cioe petrose: pero che di fuori an poca carne: et dentro molto osso abiano intra li accine:

cioe intra le pomele ouero graneli: anumerate: sumpte in cibo pocho nu
triseno: tardi si conehuoceno: ꝛ stringen il corpo.

¶ De il persico.

Persiche nasceno per tuta asia: ꝛ maxime i persia: donde anui trãs
ducte hãno il nome: ma questo tardi fi facto: ꝛ cum difficultate.
Ma da poi in ciascun luoco spontaneamẽte pulenono. Parmi che nari
no fabule colorche scriueno questo apruouo li persij: nascere venenare
cum tormento: ꝛ per quella cagione Cyro lefecen portare de li in egipto
accio che quelli chel non hauea possuti vincere cum arme: Almeno cuz
veneno li occidesse. Fingeno coloro accio la cossa pari piu verissimile le
gypto da il sole ꝛ ilcielo fussẽ mittigate. Questa veramẽte dichiara Co-
lumella per questi versi. Et pomis que barbara psis. Miserat: vt fama ẽ
patrijs armata venenis. At nunc expositi paruo discrimine leti. Ambro
sios prebent succos oblita nocendi. Agiunse tamẽ come e la fama: accio
che al tuto la chosa fabulosa non paresse che fusse sta creduta per histo-
ria. Le persiche di terra todescha ꝛ quelle di asia lequale hãno li cogno-
mi dale regione: da lautũno si maturisceno: la estate precocie: cioe fino te
nute. Le diracbine in precio nanti le altre sono fresche si pono seruare cõ
questa ragione. Ellegi le meliore ꝛ meteli in muora: ꝛ laltro giorno trali
fuori ꝛ purgeraile cum diligentia: ꝛ le alogierai inel tuo vase: ꝛ sopra le
ĩfunderai di sale ꝛ axedo cõ saturegia: Il cibo di persici per la humidi
tate ꝛ frigiditate sua fino tenute disutile al stomacho. Tosto si marcisse
no: ꝛ conuertiscono in humori flegmatici: Il suo vso quello che negano
li medici li mẽbri fir nutriti a ephimeras: cioe febre dun giorno: fanno
il suo camino. Maturi ampo sumpti nãti cibo induceno appetẽtia mo-
ueno la vrina: largano il corpo: leuão la puza dila bocha. Siccate ꝛ mã-
giate doppo pasto: se non nutrisceno: tamen sigillano il stomacho come
si tiene ipero che astringeno. Sono alcuni che dicono che le da beuere
buono vino subito quãdo se hãno mangiati li persici nanti pasto: accio
che presto non se putrefacino: Non si despreciata la opinione di cholo
ro che dicono che li persici sono da mangiare doppo il cibo tagliate i fe-
toline: ꝛ poste in bono vino amoiare: impero che la bocha dil stomacho
ꝛ liorficij superiori refrigerano. Ma questo far si dee quando ala cena
precedẽte hauerai mãgiati arosti. Le foglie di persici trite ꝛ poste sopra
il corpo onuero expelle li lumbrici: cioe li vermi: onuero li occideno. quel
le medesime siccate ꝛ puluere pistate le piage fresche di cruẽte, piaghe a
serano. Le mandule di persici trite cum olio e medicina al dolore di la-
testa.

¶ Dil olio.

IL biſognerebbe hora la meſura ⁊ lordie a ragiõe che a lo appare-chiare: ⁊ al cuocere di li pulmẽti. cioe di apparechi. la ragiõe fuſſe data. Ma pche tutti li obſonij. cioe le bãdiſone ſono mixti di cierti ſim-plicij a queſta coſſa ptinenti le prima da dire. Et prima di li ogli ⁊ etiam dil olio. Di li olei vi ſono molte generatiõe. Cõditni. Pauſij. Radio. Or-chite. liquali di oliuitate optimamẽte ſi apparechiano. come dice Var-ro. Le ſalintine. termutie cõditine ſono piu grãde. ⁊ al mãgiare optime. come alhora le bologneſe ⁊ le picẽtine. Le acerbe ſi ſfẽdeno da vno ladi ⁊ da laltro cũ il coltelino: ⁊ in aqua freda tãto ſi maceran. dũmente la a-maritudine cũ il graſſo ſi parti. Da poi i vaſo di pietra o vero di legno riposti. ſupra fuxa aqua cũ ſale ⁊ finochi ⁊ fuſti di finochi decocti. a tem-po ſi ſeruano. Mãgianſi cũ peſſi ⁊ carne aroſte ⁊ fructi: acio che le leui-no il faſtidio. o vero acio che ĩduchino appetito. Difficilmẽte ſi padiſſe-no. ⁊ ſono di puocho nutrimẽto: gieneran hũori groſſi ⁊ glutinoſi. cioe graſſi. Tolti dapo paſto repmeno le exalatiõe dal capo. Di le altre piu cõmodamente faraſſi olio trãpeto. cioe col torchulo. come alcũi ſoglino o vero cũ la mola macinato: che e piu vtile: o vero cum la ſolea: cioe cuz ſtretore cũ ligni che e piu difficile. In le fiſelle ſe arcolgie la oliua ⁊ ma-cinaſſi ⁊ exprimeſſi fin tanto che ſono aride. ⁊ alhora nõ danno piu niẽ-te. Quello olio che prima vi eſce. ſe el non ſara ſtato di oliue marce. ⁊ tro-po mature ⁊ reſcaldate: e piu ſuaue da mangiare. Queſto Plinio il chi-ama omph acino. Omphax li greci appellano la vua mal matura. La quale generatiõe di olio a la frigiditade ⁊ ſiccitade rẽde. A cõſeruare le oliue verde che in che tẽpo vorai potrai fare olio: a queſto modo farai. Tolte le oliue di larbore: le ſeruerai nela miele. ⁊ quelle trarai a qual tẽ-po vorai. ⁊ farai olio verde. Ma lolio che di le oliue mature ſi exprime: e piu graſſo ⁊ di piu graue odore: tamẽ ſi riputato piu vtile che lompha-cino p le ſue temperate qualitate. Tende tamen a la caliditate ⁊ a la hu-miditade. Varentare lolio tamen potrai da la troppo graſſeza: gitãdo ui dil ſalle: ⁊ ſerae piu grato trahẽdo fuori dil fondo la murcha. cioe la feza: Tutte le fece dil olio ⁊ dil vino tendeno al fondo. come di la miele a la ſumitade di ſopra. onde il megliore olio ſta di ſopra: pero che ama le exalatione. Il vino megliore ſta inel megio dil vaſſello. ⁊ la miele bõa ſta nel fondo del vaſſello lõtano da ogni fece. La forcia di lolio e a fare caldo e fort e il corpo: laquale coſſa inteiſa per Anibale che era per cõdu-re exercito cõtra romani a le trebie cioe a quelle cõtrade inel tempo fre-do di lo inuerno fece ongiere li colpi di ſoldati cum olio per ſcardarli ⁊

fortificarli.z fu vincitore. Lo olio cōtra li algori.cioe sfredimenti mira bilmēte adiuta. Beuuto a deginno o vero occide li lumbrici cioe li vmi o vero dil corpo li scaccia. Ultra di cio bassi per antidoto che el sia con tra li veneni. Beuuto cū aqua tepida cū vomito scaccia li veneni. So noui altre pluxore chosse dil ficto olio.lequale per cōsiglio le preteremeto impero che a le cosse nostre nulla si affanno. ¶ Di la miele.

GRande cura z solicitudie e a le aue a fare la miele z la cera:z ma giore a cōseruarla. Onde Maro dritamēte le appellano scarse. Nō sono giote come le mosche a māgiare tutto quello che puoreno ha uere. Castissime oltra di cio sono reputate. In luochi inquinati o vero che sapino de rio odore.mai le auevi si apponerano a stare. Si qlli che oleno da vnguēti.come che da fresco cōcubito puza come quelli che di aglio puzano fino pūcti da esse z da li aluearij.cioe da li corpi:liqualise cōdo varrone da cussi si dicti. Facto per esse adunāza si cacciato. Han no fra esse leggie a la similitudine di optimo pncipe.alqle tutte cosse fi no differite. Questo ponēdosi a volo:tutte il sequēno.z ritenutosi i vno locr.tute il ripogono:z nulla ardisce volare da luoco a luoco:si trāsferi seno. Meteno cāpo cioe a li soi aluearij.cioe a li corpi di le buxe. Il na turale pasto di le aue e la rosa.serpilo.apiastro:papauero:fana:lēte.bi si.occimo.cioe basilicho:piu tosto di questi veramēte per ragiōe la ma tina:donde il miele z la fiore:donde la cera si face:ricoglino lo optimo miele che si faci e quella che si facta dil thymo: Per questo la miele sici liana z lo attico portano la corona per labūdantia dil thymo.z per la sua suauitade Di la miele pōtica cioe di larcipellago.z di ql di spagna. in elquale alcuni auctori discrineno essere veneno:nō si apertiēne dirlo noi cerchiamo quello che a la voluptate si affae. Mielle e cosa sola che sputa la sua fece a la pte supior. Questo quāto le piu graue:tāto e piu p fecto. La miele e cōtra la virtu dil vino laudata.impo che questo quā to le piu vechio z fresco e meglore:z qlla quāto le piu fresca cioe noua z calida.tāto e piu appreciata. Il cocto e megliore che il crudo:impo che el nō infla.o vo nō fa dolori circa al cuore.o vo colera nō fa accrescere. Quella di estate e miglore che qllo di lautūno.a li corpi frigidi z hūidi si cōuiēne.a molte malatie e medicia. Nō lassa puerefare li corpi. Inelle pfectiōe di pomi.zuche.citrōi.z noce e tēnuta optia. Al dsiderio di la boc ca.z i molte viuāde si a ffa molto. Di qsto lo oximele:cioe il siropo z lo hidromele:laqle qlla medesima aq cocta i essa e licito appellarla sifacē. laqle si data a qlli che hanno la tosse in loco di siropo.pmodamēte mul so io crederia etiā che fusse facto di vino z miele.testimonio Plinio.

¶ De il zucharo.

Zucharo nõ solamente fassi in arabia & india: ma in scicilia & crete laquale cossa dice Plinio. La miele che di le aue si ricolto: dicẽdo li miele al zucharo. E fragile certo dũmentre el se stringie: o vero si soto pone ali denti. Questo certo quanto e piu biancho: tanto e megliore: et certo quello che di piu lõga cana tagliata si suole fare: dõde il megliore di tre o vero di piu cocte dicemo. la sua forcia e calida & humida. Questo fa che bene nutrisse. gioua al stomaco. & mollifica le sue exaspatiõe se dentro vi fussero. Jn eli bilosi. cioe colerici. ampo facilmente si cõuerte inel humore che domina. Questo p quãto io arbitro. li ãtiqui lo vsauano solamẽte in vso di la medicina. Et p questa cossa inele sue viuande nõ fano mentiõe veruna dil zucharo: Essi mancarono di certo da le grãde dilectatiõe: cũciosia che veruna cossa che sia data a mangiar̃ nõ puode essere si desauia. che il zucharo nõ la acõci. De qui e nassuto ql lo spesso ꝓuerbio. Che el nõ e veruna gieneratiõe di mãgiare: che agiontoui il zucharo diuẽti insipida. Liquefacto il zucharo. agiõte mandu le mõdate & state a moglio: & poi nete cum laqua: pignoli mundati: nocele. coriandri. anesi: cinamomo. & altre molte cosse imbellarie riducemo: Passa alhora il zucharo inele loro qualitade. a le quale in confectione sira achostato.

¶ Dil lacte.

IL lacte pensо che deriuasse. Jl primo che di gli animali grauedi si molgie. si appellato colustro. & questo si gitato via. impho che el nuoce a quelli che lactano. Sono di quelli che pẽsano la forcia di la lacte sia temperata: & che el tendi alquanto a la frigiditade & humiditade. Et per questa cagione tiẽsi che il lacte bene nutrisse: & gieneri molto sangue: cũciosia che el sia sãgue exp̃sso di le vbere & mamille: cõforta il cerebro. al stomaco el pulmone gioua: accresce la gienitura. cioe il seme virile: come per tutti li medici si tiẽne. Nõ e ampo tutto il che si mongie digli animali di vna medesima natura. Lasso quello di le dõne: ilquale in medicina solamente si vsa. Jl lacte ha quasi quella virtu & forcia quale ha lanimale dal quale si mulso. Optimo si tenuto il caprino: ilquale adiuta il stomaco: tuole le opilatione dil figato: larga il corpo. Jnel secõdo luoco serae il lacte pecorino. Jnel tertio il bubulo. cioe ql di vaca. Megliore e a la p̃ma v̂a che la estade: & meglio la estate che nel autũno. o vero nela inuernada. Et e da beuerlo come lo esce di le mammille. ouero tepidato: & restare di riceuere altro cibo fino che el fara la residentia inel stomaco. Jl coagulo: cioe il chauo di lacte

trac'o ꝛ mangiato nanti cibo la prima vera ꝛ lestade meno nuoce. Im
però che doppo il cibo riceuuto: come quasi solemo. ouero subito si pu-
treface. ouero īsieme cū lui tragie laltro cibo non padito ad una. cioe al
fundo dil stomaco. Itē le da riposare da po che lhabiamo sumpto: acio
che p lagitatiōe ꝛ exercitio che si facesse. el coacesca cioe ðuegnia agro.
beuuto ouero cum zucharo ouero miele. fi prohibuto da la putrescen-
tia. Le da beuerlo a degiuno ꝛ purgato stomaco. a cagiōe che el non si
converti in quelli humori li quali sono principi inel receptaculo dil cibo
li deprehendino cioe arpiglino come facilmēte suole fare. Le ampo da
guardarsi dal troppo vso dil lacte: impero che la subtilitade ð li ochi rē
de piu scura ꝛ debile. ꝛ la prieda inele rene ꝛ nela vessica genera. La a-
qua di lo lacte di capra che romane quando e facto el formayo per me-
dicina si vsa. pero che la rifresca el figato ꝛ il sangue che pharmaticiali:
faci la via a purgare il corpo.

¶ De il caseo.

BEn che inel tertio cibo vsiamo il formayo: tamen in questo luogo
e da explicare la forcia sua: cūciosia che dil lacte dilquale hora ha-
biamo dicto si faci: etiam in molti mangiar dafir apparechiati: li cuochi
lo vsano. Arpigliato ꝛ coagulato il lacte non cum molto choagulo cioe
grasso ouero capo: acio che il caseo: come spesso ꝛ q̄si sempre aduiene:
diuenti acro per mano dil factore: ꝛ certo nō macilēta. cioe macra ꝛ cal
da: ma temperatamente grassa riducto in vna balla dil lauezo inele for-
me ouero calathi ouero fiscelli sia posto: ꝛ sia tanto exprimuto fino che
quasi il chiaro sia vscito fuori. Salato il caseo sia posto in luogo che lha
bi alquanto di fumo. Et quando lhauera riceuuto il sale: ꝛ che el sia pas
sato qualche giorno: ꝛ che el fia dato a māgiar. nō serae cossa incōgrua
La dignitade di il caseo ella tuole da li luoghi ꝛ da le pecore. come di il
lacte habiamo dicto. Sonoui ogi casei di duo generatiōe in italia: liq̄li
ptēdeno del pncipato: come e il marcelino: cussi certo si chiamato da li
etrusci. cioe da li toscāi: ilq̄le si facto inel mese di marcio i etruria. Et il
parmesāo inele cisalpie: cioe di q da le alpe. ilq̄le q̄llo medesimo appella
no maiale: po che facto inel mese di magio. La qualitade dil caseo q̄sta
ella tuole da la etade sua. cioe dal tēpo. Fresco e algido: cioe fredo ꝛ hu
mido. salato ꝛ duro e calido ꝛ secco. Il caseo fresco nutrisce bene ꝛ mol-
to: reprime il calore dil stomaco: il sangue execrante: cioe spudare adiu-
ta: a li flegmatici al tutto nuoce. Il vechio difficilmente si concuoce. po-
co nutrisse. Al stomaco: ꝛ al ventre e aduersario. Fa grande collera
le gotte ꝛ doglie de li fianchi. Genera arenela ꝛ la pietra. Tolto

doppo il cibo: alhorā ne poi tuore vnpocho: ipero che el sigilla la bocha del stomacho: et dicessi che ellena il fastidio dili cibi grassi: ⁊ giona ala cōcoctione ⁊ al chauo.

¶ De la recocta.

TOlto il caseo dil lauezo: cum fuoco lento tanto il scaldemo fino che il grasso rimasto al formayo tolto ala parte di sopra notarai quello li vilani il chiamano recocta: impo che dil secundo lacte riscaldato si ricolge. Ele biancha ⁊ algusto nō e insuaue: ⁊ nō si tenuta chusi sana come il caseo frescho ⁊ di megia etate. megliore āpo e cha il caseo vechio: ⁊ troppo salato. Cocta ōuero quella medesima recocta che ti piaqui chiamarla. A molti apparechi herbacei ꝑncipalmēte li cuochi la messcedan.

¶ De il butyro.

IL butyro in questo modo si facto di il lacte emulso il lacte dila multura: in vaso di metallo: ilquale abimo cho artatum cioe largo di soto: ⁊ strecto di sopra a largheza di campana si leua diligētemēte si colato per la quiete ⁊ dila nocte humiditate inella superficie la grasseza di il lacte risorze ⁊ nuda. Et questa li vilani chiamano il panno: laquale ligiermēte con la chacia il tuoleno: ⁊ in vno vase longo il meteno: ⁊ cū vno rotolo cioe ligno rotundo: messedano tanto longamēte: che el si riduce in massa cioe in vno corpo: laquale tolta fuori ⁊ seruata in vasi a i tempi i locho di grasso ouero di olio in molti apparechi si vsa. Quasi tuti qlli che habitā nele pte septētriōale: che ⁊ nele occidētale habino bisogno di olio di ilqle le calide ⁊ le tēperate regiōe hāno hauuto in ꝯsuetudine hauerne abundātemēte. El butyro e calido ⁊ humido nutrisce qdāmodo li corpi for di modo in grassa. Ampo il suo vso frequēte: ⁊ il stomaco si onfeso: ⁊ fomēta cioe se prepara nutrimēto ⁊ esca a le infirmita phlegmatice. Dato in cibo cum maudule mandate ⁊ zucharo: fa padire la flegma: leua via la tosse frigida ⁊ secca: infuso nele piage: di animali venenosi ⁊ beuuto val tanto quāto lantidoto de la medicina ⁊ turiacha.

¶ Dil ouo.

LO Ouo ilquale li greci il chiamano ī molti modi ⁊ eui di molte generatione: ⁊ quasi tuti di animali volatili nasceno: li animali che generāo one accōmodate al nostro mangiar sono questi oche anatre pauoni: struci. galine: ma li megliori sono quelli dile galine: ⁊ piu salutiferi maxime se di galli sarano concepute: lequale veramēte come e opiniōe di alcūi qlle che sono ꝯcepte ouero dl vēto zephiro cioe grego ouo pur di ꝓpa libidie: qlle ñ sono cōe laltre saporite: ⁊ da ipollar in tuto sono

disutile. La forcia di li oui e tẽperata: ⁊ impo diceno li medici bñ ⁊ mol to nutrisseno. Louo in do pte si diuide. in la chiara ⁊ in el rosso. lalbũe cioe il chiaro tende a la frigiditate: el vitello. cioe il rosso tende a la cali ditade. lalbumo e apto inel purgare di le piage. ⁊ in cõstringere le cosse che sono lasse ⁊ mole. come i molti apparechi di mãgiari. ⁊ bellarij. zoe viuãde vsiamo. ma li rossi che si chiamano li vitelli. cõfortano il cuore: ⁊ di freschi dico: ⁊ fauoriseeno. le mẽbre nutricano. ⁊ il sangue ritorna. ⁊ riduce purificato a qlli li quali lhauessino troppo ardẽte. ⁊ maxĩe quan do sono freschi dil giorno: ⁊ di galina: di pdice. di fasiana. si mangiano nõ molto cocti. ma sudati p vno pater noster. che sorbilli siano. Et qli li quali sono debili cũ questo cibo. prima cũ repurgato stomaco. impero che facilmẽte si cõuerti in altri humori. Spesse volte p prima mẽsa cioe primo cibo si debino vsare. Questo cibo medica la tosse. ⁊ ad le arterie exasperate a la raucedine di la voce. ⁊ execrãti. cioe qlli. che spudano il sangue. Li oui cocti inel aceto. benche li siano piu tẽperati. tamẽ si fão stiptici. ⁊ cõstringieno il vẽtre. li ardori di la vrina. ⁊ le offense di lerene ⁊ di la vesica mirificamẽte tuolleno. Et maxiamente qlle che in quella hora fusseno nate. ⁊ crude nasute calde tracta la chiara. igiotiti li rossi. Piu saporite sono le oue di le gallie grasse ⁊ nõ magre. di le passute di formẽto. horgio. miglio. panizo. meglo che passute di herbe. Linnerno ꝯmodamẽte si ꝯseruão li oui inela paglia. la estade inele remole. Quelle che in aceto sono state macerate. cioe mogliate p alcũi giorni. come di ce Plinio. facilmẽte senza rõperle le tirerai per dentro vno anello. Du re come affirma Celso di valẽtissima materia sono. ⁊ per qsta cagione tardesi cuoceno. In qli mãgiari lieuochi le vsino. al suo logo il diremo

¶ Di la succidia. cioe carne porcina salata.



LA carne di porci e tanto humida. che non si puote conser uare senon salata. Questo animale e edacissimo cioe pa patore. Per laqualcossa lo abunda di molto sangue. ⁊ di calore. Li spurchi ⁊ sordidi luochi volõtieri vsa ⁊ habita a reprimere il calore cum liquali grandemente li denti di li lupi si exagitan. quando la carne dil porco megia viua squarciano. li lupi il portano t ali animali voluntieri a li fiumi ⁊ a le aque per extingu ere quel feruore. Da niuno animale bruto qsto di grasseza si superato. Varone affirma lui hauere veduto in archadia vno porco. ilquale per grasseza nõ solamente el nõ si possea leuare. ma ne etiã si possea scaciar da si vno sorze che li haueua mãgiato la carne. ⁊ dẽtro fcõ el nido. ⁊ par turito di sorzeti. La porcella quãdo le di vno ãno. la va i amore. ⁊ porta

quattro mesi li figlioli nel vētre.bini.cioe aduo aduo li nutrisse. Li por-
celli quādo anchor lactano.sino dicti..nefrendes.per rispecto che ācor
nō pōno frendere la faua.cioe rōperla. Quando il porco sia peruenuto
ad vno āno:nō e incōgruo al salare. Uno giorno nanti chel si occidi bi-
sogna tenirlo senza beuē.acio la carne sua sia piu secca. ⁊ doppo morto
diligentemēte volsi salare.a cagiōe el nō diuenisse frolo.⁊ puci.⁊ etiam
acio che poi da tarme ⁊ vermi nō sia guasto. Quando tul salerai sparzi
dil sale inel fundo dil vassello doue laparecchi.⁊ i pezi dapoi il poni cum
la crosta di sotto ⁊ la carne di sopra.⁊ tāto lo lasserai neli ordegni .fino
che lhauera cōceputo il sale.d apoi lo apicherai inel carnario doue sia
dal fumo penetrato. De quei torai il lardo p li tēpi.de g li persuti.deg il
petasone.cioe il piede cū il calcagno. De qui il sumē.cioe le sumache. De
qui di le glādie. Per laqual cossa meritamēte li vilani le chiamano suci
dia.impo che sōno le assonze piene di sucho. Di laq̃le dapoi facta in suc
co fassi molte cosse ne li māgiari ⁊ ne li apparechi si puote fare.come dil
horreo.cioe di lo granaro si face.ilq̃le q̃lla medesia secūda succidia li vi
lani la hāno appellata. Cogliēsi etiam molte altre cosse a li pulmētarij.
cioe apparechi ptinente.di il porco di nouo occiso come e il grasso. La
carne porcina si fresca come salata.ben che la sia giota al gusto. tamen
le pnitiosa al tutto:⁊ di male nutrimēto come dice Celso.

De il liquame.cioe grasso liquido.

LIquame dil grasso di porco.⁊ etiā di oche.a q̃sto modo fassi. Ta-
gliato miuto ⁊ posto nel lauezo al fogo di carboni acesi meterai:
acio che nō riceuesse il fumo apicandolo a la frāma:⁊ cū tanto di sale il
concerai:quanto penserai che sia basteuole. Liquefacto nātichel si rifre
disca inel ordegno ptinente lo seruerai.colato p̄ma ampo.dei intender
⁊ debilo vsare poi quādo.⁊ doue tu voli. Fassi etiā liquame di la sonza
di galine.anatre.grue.⁊c.

Dil omento.

OMēto: Celso dixe esser q̃llo ilq̃le si acosta a li intestini.cioe bude
li.simile a li intesticuli:che hāno certe medole:⁊ sono sēza sāgue ⁊
sēza sētimēto. Le tunice sue cioe la pele.e in essa il sentimēto. A q̃llo si di
uolgien piu volte.o v̄o lo omēto.o vero lo intestino cioe budelo. Questa
gieneratiōe di morbo   li greci il chiamāno . apresso a
noi disonesto.ma ꝯmūamēte ad q̃sto:birnia.e il suo nōe Tuole il dolor
⁊ il scroto inelle inguine.⁊ a lo abdomine. sōno stati alcuni che hāno di-
cto esser il grasso duro. Macrobio v̄arnēte dice che lo omēto e simile a
le cartilagie.ilq̃le v̄amēte posto a losso doglioso o v̄o offēso.dūmētre ch
el porta sectiōe cioe rasadura el sēte.el q̃le il ceruelo col suo tacto dice ch

tormẽta ⁊ offẽde lhomo o võ frequẽtemẽte occide.ñ p il suo sẽtimẽto. ma dil suo vestire cioe dila sua pele cioe ad lo omẽto questo porta el dolore. Di questo fassi la generatione di apparechio che si chiamato omẽto dicto di sopra.



¶ Del abdomine: cioe grasso dila panza.

Abdomẽ e quello che li greci chiamão qlla parte dil ventre: laquale e dal bõicnlo fino ad linguina: itra la cartilagine ⁊ la pelle giace. Questo tñ grasso Testimõio vĩee Satyro dicẽdo: Abõtani quoqꝫ venter qdest abdomie tardus. Queste parole sono di Celso: alcuna volta per qualche botta ouero ritenuto longamẽte il spirito cioe il fiato: ouero sotto graue cargo si arumpeno le mẽbrane dilo abdomine interiore cioe dentro da lui: quãtunqꝫ la pelle che li sta di sopra rimagni itegra. Sarae adunque lo abdomine quello di ilquale si fae il sumẽ: cioe la assungia ilquale quel medesimo si appellato vulua: ne etiã questo obsta ad le turgiẽte ñ le porche papili cioe li sumare essere facte: cumciosia che circha ad lo abdomẽ sian le mãille: di le luchãiche ⁊ di lealtre pulpamente: lequle di la carne porcina si fãno alluoco suo diremo.

¶ Delo aceto.

O aceto fassi di il vino: se il vaso sarae vacuo ⁊ non sia serrato. Laiere che entra dẽtro e quello che caua la potentia sua hauẽdo el vino calidita in si euaporato se vicia el qual e chiamato aceto: tanto fredo che piu che altro liquor extinge la fiama ⁊ fa cossa che puode parere merauigliosa: che li sassi che il fuoco nõ chuoce suprafundili lo aceto subito si arumpeno. Laqle cossa si lege che Anibal ad li taurini salti: a vno difficile passa di prede fece: dilo aceto sono varie sentẽtie di auctori dila qlitate sua. Alcuni dicono che di accute ⁊ calide parte constano: che di la sua intensa siscitate si deprehẽde. Alchuni veramẽte ꝯfirmano p questa ragione che la bi inse piu de frigiditate che di calore: cumciosia che la colera: che il sangue reprime: ⁊ che etiã la flegma p il vehemẽte suo acore taglia: nui cõprehendiamo varia forcia dil aceto: p questo che agiũto mediocremẽte ad le cosse frigide: elle arẽde molto piu frigide: ⁊ se ei si agiũto ad le callide: le fãno molto piu callide: penetrãdo certo quello che e maximamẽte suo ꝓprio le qualitate i le cosse: come ho dicto acresse lo aceto a li malanconiei: ali lipẽti: cioe ali cadẽti dal morbo caducho ad quelli che per dolore di li nodi stẽtano: ad li palitici: ad li pasmatici: p la via laqle el fa a li mali hũori a li nerui ⁊ giũtur molto noce. tolto tñ moderatamẽte gioua

stomaco cacciando via li suo ardori: e instaurando il desiderio dil mã giare. De qui aduenne dila prima mẽsa cioe li primi nanti cibo riceuuto molto sia vsato laceto: Beuuto e in fuso sopre ad li morsi degli animali venenosi mirificamẽte adiuta in ãno pestilente vsare volsi questo negli obsonij: cioe nele viuãde: e nele cose da odorare ad le fiate lipolsi e ad le nare admouerlo: e cum esso humeccate la casa chomãdiamo tuolessi la frigiditate ad lo aceto: e la sua troppo forcia se cum luua passula fira decocto. M. Agrippa dicessi che neli supmi ãni suoi fu liberato dalo acerimo dolore dile podagre cioe dale gote: posti e demersi lipiedi inello aceto caldo. Dilo aceto e melle fassi lo oximelle cioe sirupo, come molte altre cosse.

Delo acore cioe acresta.

Qello che il vulgo dice acresta Plinio li dice omphacino e per auctorita di Macrobio li dico acore: Omphax: certo: come ho dicto: e luua anchor acerba e essa significa: p che adunqꝫ appellaroio lo olio dile bacche cioe dile oliue non mature omphacio piu tosto che appellarlo acresta laquale fassi dal omphace: io non lintẽdo troppo chiaro. Macrobio expme laceto e piu acerbo che lacore: la forcia dil ql aceto el se ꝯsta eẽr piu vehemẽte di lagresta laquale acresta piu tẽperatamẽte li ardori dil stomaco riffrena cussi smagra il corpo: e dissolue come suolle fare lo aceto lacor̃ cioe lacresta al stõaco residente e estuãte e sitibũdo figato mirabilmẽte giona. Questo e cõtra veneni: e inelli cõdiẽdi obsonij: cioe nele viuande da fir apparichiate comoda e salubremẽte, vsiamo.

Libro tertio.

Le noce nui hauemo che siano quelle che dala parte disfori sono copte dal scorzo duro: e assai ne dicessimo qñ planẽo di le põe e hãno dẽtro qllo che e da mãgiare. Dile generatiõe solamẽte hora mi pe di dire: e prima di le iuglande: laqle dalo adiutare e glãde: cussi si dicta: iuglãde ouero pche la sia la giãde di ioue: e cussi li fia dicto: ma a qlla medesima li greci la chiamão basilica. ha certo qsta generatũe di arbore noce: leqle sono piu sua ue di sapore che li giãde. Qñ p exochẽ dicẽo noce solamẽte pnũtiemo. adiecto lo epitheto. plinio affirma che li greci hão chiamate le noce iuglande dala graueza dil capo: dice certamẽte le foglie ch la virtu de arbori: p la forcia sua penetran nel cerebro. Ma quelli nuclei che sono dentro fano al cibo. Ma fresche sono inimiche ad quelli ch tosseno: Mãgiate cum la ruta e sale sono contra li veneni e laiere pestilẽte.

Per lauctoritate de Mitridate mirabilmēte adiuta. Valeno etiam li spicoli suoi riceuuti adegiuno contra il morso di cane rabioso. Il scorzo di la noce brusato ꝛ trito cum olio ouero vino: ꝛ il capo dilo fanciulo illito cioe vncto: tuolle la alopecia ꝛ nutrisse li capigli. Le mosche: come dice Columella: dale orechie di cani scaccia: se le orechie seranno vncte cum li scorzi amari. Di li spicoli molti māgiarai si fanno precipuamēte lagli gliato: cum ilquale insieme cum le carne vechie ꝛ grasse: a leuare il fastidio: ꝛ ad exercitare el desiderio nui vsiamo: A questo tundendo desuda F. nostro rusticello che cusi e cupido di agliato.

¶ De le mandule.

LE mando e per lo fructo ho atrouato varie generatiōe: ipero che ꝛ feminino ꝛ neutro si lecto: neutro io per analogia mosso pnunciaria: Amigdalo: la quale greca noce: ꝛ da la lunga a da li nostri si appellata: circa a le calende di febraro dielle piātare ouero calmare: pero che prima che glialtri giermina il suo fructo: che mādula si chiamato: pero che le il primo troppo auidamēte da molti cuꝫ la folicula si deuorato De qui nasceno spessi dolori di capo ꝛ grauecce. Siccate veramēte valēo cōtra la ebrietate: se nanti el vino seneteglino cinque. Da queste si deprehese le inflāmatiōe nascere per quel argumēto: che le volpe diuorate le mādule muoreno se le nō hauerāno laqua apresso. Lo olio inelquale sono cocte i fuso il sul capo: li caduchi ꝛ letargici excitāo a le piaghe inuechiate di morsi canini trite cuꝫ la miele subuiēneno li dolori dile rene: beuute cū aqua extingueno admista vnpoco duna passa che suole lenire cioe idolcire le beuande dile loro amaritudine. Le mādule amare piu tosto in medicina sono accomodate che al mangiare. Piu dolce ꝛ confecte. ꝛ da pse: inel secondo ꝛ tertio cibo vsiamo:

¶ De la nocella: o auelana.

NOce chiamamo la nocela: ouero prenestina: laquale li greci la chiamano pontica: laquale nascere dil corylo e cossa mānifesta. Questa tolta in cibo: per sua caliditate mixta cum la sicitate induceno dolori di capo exagita il stōacho di iflāmatiōe: l corpo tamē maximamēte nutrisce. Arostite sono vtilissime ad le distillatōne da sir mitigate. Trite ꝛ cuꝫ aq̄ mulsa: cioe scollo beuute leuāo la molestia dila vechissima tosse: cum la assungia ouero cuꝫ grasso trita: ꝛ ale alopecie illita: cioe a infirmita di capilli restaura li dani di li capegli.

¶ De le noce pignee: cioe pignoli.

DI le noce pignee. lequale hāno resina distracti li pignoli tragessi fori dila scorza li pignoli bianchi: liquali sumpti in cibo generan optimi humori: sedano la sete: toleno la discrassia dil stomacho: purgano

la vrina: li dicti cum luua passa spesso vsati: tiẽsi che habiã vigore di ex-
citare venus quãdo dormisse: quella medesima fortia hano etiã cũ il zu
charo apparechiati. q̄sti spesse fiate li nobili & li richi in tẽpo di digiuno
nanti pasto & doppo al cibo vsano liquefassci il zucharo inequale inolu-
ti li pignoli cum la trula cioe pasta di zucharo i forma di pastello si redu
ceno. Ad queste si agiunge bractee cioe sfogli doro: a magnificentia cre-
do che si faci & dilectatione.

¶ De le castagne.

LA castagna: laquale etiã si chiama heradcotica itra le noce. Virgi
lio la anũera i vno verso. Castãee q; nuces mea q̄s amarilis ama
bat. & q̄sta gienera vigore & fortia nelli mẽbri fra tute le cosse che amãgi-
are fino date: ma difficilimamẽte se padisseno & maximamt̃e dali phleg
matici: se cum zucharo & miele nõ sarãno mãgiate. Lessate veramente
& ancor calde damatina nanti cibo date cum la miele: giouã a quelli che
hãno la tosse. Si arostẽno etiã ad la fiãma i padella perforata: & nõ son
no suaue: ne di nutrimẽto: come si hãno di q̄lle che sotto la cinere cũ car
boni cum lento fuocho fino decocte. Queste mangiamo piu suauemẽte
colo caseo doppo pasto: la mẽbrana cioe scorza ch̃ tra la scorza el fructo
cocta in aqua che sia rimasta fina ala terza p̃te & data a beuere mirabile
mẽte sana la scorẽzia di corpo.

¶ De li siliqui: cioe carobe.

LE silique pero che hãno dura la scorza: meritamẽte cum le noce so
no anumerate. Hio penso che le habino tolto questo nome: impe-
ro che silique si dice etiaz a la fauau alli lupini: & bene che la sia magiore
tñ la pare simile ꝑ la scorza. Caroba per vulgo la appellano: lequale se
sarãno fresche offendeno al stomacho: largano il corpo. Quelle medesi
me siccate che serãno operã al contrario. Il suo cibo ꝓmoue la vrina: et
al dolore dil stomacho e grãde presidio: si el terzo di carobe: in sei parte
daqua acuocere disboglia ꝑ la mitate: & questo succo per cinque giorni
alcontinuo sia tracto e tolto. Galieno ampo dili siliqui pessimamẽte sen-
tie: che apena sião cocte: & stringiano il corpo & acciese li catiui humori
Affirma Valerio flacco viterbiẽse medico egregio in nostra etate: le sili
que lui deueda che siano mangiate da po pasto: acio che li vapori di il ci
bo tolto auanti nõ vadino al capo.

¶ De li pistachi.

LI pistachi sõno simili ad le nocelle. Di queste li medici inelle phar-
macie cioe inelle medicine vsano. Hano q̄si q̄l medesimo vso come
hãno li pignoli: excepto ch̃ la pizatura di li serpi sono di austera cioe di
acra & striptica virtute e la sua. Tñ sõno accomodati al stomacho ꝑ quã
to si crede: maximam̄ete ꝓsta quelle & dei horace li vicij di pulmone & di
le interiore purgare.

¶ De li peuere.

E specie lequale nui vsiamo neli pulmẽtarij cioe mangiari: sono di
molte sorte: ⁊ certamẽte tute de extrance ꝑte inella nostra ꝓuintia
sino apportate. Da li arbori q̃sti quasi sino arcolte: come el piper che in
fronte dil occaso luoco ad li soli opposito nasce di arbori simili al nostro
gieneure. Le ampo distante le somence dil peuero aq̃llo dil gineure che
ha picoli grani: come inele faxeoli vediamo. Questi ꝓma che siano des-
sicate asunate ⁊ al solle scotate fanno che peuere lungo si chiamato. A
poco apoco poi aprẽdolo ꝑ la sua maturitate dimostrano il peuere biã-
cho: ilq̃le dapoi scoctato da li soli ⁊ da liloro callori magiormẽte si tramu
ta: e etiã certa gieneratione di peuere: ilquale ꝑ la intẽpantia dil cielo car
buncula cioe carbonza. Questo e piu aspimo di glialtri: ⁊ e leuissimo et
pallido. Assi piu grato essere il negro. Il piu leue di luno e di laltro e il bi
ancho. Nasceno gli arbori dil piper in Arabia sollamẽte: ⁊ introgloditi
ca ma al di dozi in italia la myrtella nõ e molto dissimille di amaritudine
fa fructo meno decocto. Il pipere calido ⁊ secco: ⁊ ꝑ q̃sta cagione scalda
il stomacho ⁊ il figato: a li colerici noce resolue il vẽto dil corpo: ⁊ caccia
la vrina moue. il suo vsarlo linuerno si laudato piu che la estate.

¶ De il gariophilo.

GAriophilon ꝑ auentura si dicto: nasce
in idia: pare simile a ligrani dil piper: se non che le piu grãde e lun
go alq̃nto ⁊ e piu frãgibille: ae il piede lũgo come la viola ⁊ ha q̃tro foglie
cũ il capello sopra le foglie aguisa di megio grão di peuere. Larbore suo
ha le foglie spesse in rami di tre cubiti acresceo: la scorza pallida: la radi-
ce larga ⁊ lignosa: inella virtute etiã q̃si q̃l medesimo cũ il piper e: al figa
to tñ mẽ noce che il piper: ⁊ ha fortia ꝯ venẽi.

¶ De il cinãomo.

DI il cinamomo. le cosse q̃le Herodoto narra sono fabulose tute: et
false. Nasce veramẽte i ethiopia: li fructi dil q̃le il sito e breue: rami
picoli ⁊ repressi: cũcio sia che mai ascendio a duo braci. Quatro dedi di
grosseza hãno. Nasce veramẽte in vepri dumi cioe in boschi spinosi ⁊ ꝑ
q̃lla cagione nõ si recoglie senza molestia. Il cinamomo ha il scorcio vir
gulto cioe come verzelle. la bontate di liq̃li e iela cima circa a vno palmo
ꝑcipuamẽte intenuissime cioe subtile ⁊ debilissime ꝑte se hãno. Le he ꝑte
tiene ma sono di piu breue mẽsura laq̃le e quasi come e q̃lla la piu vile
e q̃lla che e a ꝓsso alla radice e la sua radice di grãde peso dicta inel tẽplo
dil capitolio. Joue: ⁊ di pace da vespesião iꝑatore hauerla veduta lo dice
Plinio. La nã dil cinãomo e calida ⁊ secca: fa padire: il stõacho el figato
con la forza ⁊ dolore dilecta. Il cinãomo crederia che fusse q̃l medesimo
cinamomo. In q̃llo certo almio indicio e facta ꝑ la sincopa dil verso.

¶ Di ilgiengiero.

La virtute dil giengero e calda e secca: benche in alcuna pte el tẽdi a corruptiõe: cũciosia che el si putrefaci: cioe se guasti cõe fa la tarma al legno chel rode Succurre al stomacho frigido: la sua troppo vligine. cioe grasseza humida ꝑ il mãgiare dil fructo verde contracta dessicando. Cõtra li morsi di venenati, animali hassi per antidoto.

¶ Di la noce muscata.

LA noce laq̃le li spiciarij chiamano muscata. e calida ⁊ secca. Adiuta il corpo humano cũ la soa forcia. ⁊ cũ lo odore adiuta la subtilitade di li ochi che fusse hebetata. cioe maculata ⁊ minuita. Seda il vomito: induce appetẽtia. cõfortãdo il stomacho ⁊ il figato. Tutte q̃ste cosse lequale la forcia di le specie in se hano. integre ⁊ pistate da ꝑ se ouero mixte al mãgiare di li homini. sono vehemẽtemente accõmodate.

¶ Dil giafarano.

ALe specie non senza ragione aggiungeremo il giafarano: benche el varia giener atione. cumciosia che cũ le sue virtute ⁊ colore. cũ ilquale spesse volte sino ornati. ⁊ cũ il sapore inelquale non poche forcie vi sono. lo accresca. Il giafarano saluatico ⁊ domestico habiamo. Le radice ha come la scalogna simile: ma di q̃lla medesima vbertade ⁊ gratia nõ e in ogni luogo. La prima soa nobilitade si ascripta a quello di cilicia. ⁊ iui in mõte tauro. ⁊ in tinolo. La secũda licio. la tertia lo Italico. ⁊ tamẽ el si viciato in ogni luogo. Lo optimo giafarano come el si tocato cũ le mane. el crepa. come sel fusse fragile. Laltra approbatiõe e che el si apportato in mano verso a li ochi el morde lieuemente la faccia ⁊ li ochi. Lo optimo ĩ ogni luogo e q̃llo che e grassissimo: ⁊ che subito spira buono odore. Fiorisse ĩ el nascimẽto di la verzela. ĩ puochi giorni la fiore ⁊ la foglia verdigia. Cũ la bruma si ricoglie: seccassi a lũbra. Dil giafarano volsi il moderato vso. la forcia dil q̃le e calida ⁊ secca. al pulmõe. al pecto ⁊ al figato. ⁊ cuore giona. Beuuto cũ vino. pche le di vehemẽte odore: el fa a la ebrietade. Il giafarano giouene inel suo fiore cioe inel nome dil suo fiore e mutato come narrano le fabule di li poeti. Sono ãpo di q̃lli liq̃li pẽsano che il croco cioe il giafarano. da coryco castello di cilicia sia cussi dicto.

¶ Di le acrimonie. ⁊ prima dil aglio.

Aglio ꝑche lha molti spiculi ꝑ q̃llo le piu forte. Agliato come la cepola. il porro. la scalogna. ⁊ li bulbi. cioe scalogne grosse ⁊ forte tutte piu ĩsuaui li fãno. Dicessi tñ la radice di lherbeta arostita soto le brõce ⁊ sopra laglio duorata il terro suo odore extiguere. Eui etiã aglio siluestre: ilq̃le li greci il chiamano scorodon. El domestico certo ha ĩ esso grã

forcia certo ali perniciosi mali digliomini grãdemente resiste: li serpi: ⁊ li scorpioni. Itẽ etiã altre bestiole qle si nascondeno cõ lo odore suo sollo si scacciano: al morso canino cuȝ la miele soccorre: il suo succo cũ olio mixto: ⁊ ad li venẽosi icti cioe piciature: ⁊ a le vlcere cioe piage inelli corpi sana. Sono stati etiaȝ diqlli che laglio al esso a li frenectici iel diedeno: cocto inella fava: ala tosse ⁊ alla suspiratiõe dil pecto mitiga. Piu vtile tamẽ e cocto: ⁊ verde: che crudo ⁊ secco ho che se extima: cõciosia che el si faci di esso di molti edulij cioe mãgiari: ⁊ maxime moreto ⁊ agliato: diliquali li citadini rarevolte lo vsano ma li vilani spessissimo piãtassi ad ordie per linea vno palmo lontano luna da laltra di spacio.

Di le cepole.

LA generatiõe dile cepole: li greci hãno facte molte come e Sarda Samotrachia: Ascalonia: Abscalonio da vno castello cussi dicto in iudea: ⁊ qste hãno tracto il nome. Unde alcuni mutato la forte: ascalonio hãno scripto. In tute sorte hãno odore lachrymoso. Ma meno inelle tusculãe e la forteza: anci sono qsi dolce la cepolla rossa e piu forte che la biancha: la secca piu che la verde: ⁊ la cruda piu che la cocta: la secca cha appechiata. Amano li luochi frigidi humidi ⁊ sabulosi. Sino bene pservate al fumo apichate: optimamẽte inele paglie: dil mese di marzo ⁊ aprile la cepola: al fevraro li vilãi piãtano la scalogna. Dile cepole li medici sentẽno ql medesimo quasi da qste sino accese le inflamatiõe: il capo si pgravato: il cerebro ⁊ la memoria si ofenxa: induceno grave somno: ⁊ subito sino generati humori phlegmatici: adesso arompsi. alcuni tamen hãno opinione che tol e tẽperatamẽte siano salubre: che molifican il vẽtre: che inducã sõno: che facino appetito: Excitan il corpo: ⁊ il suo fomẽto cioe favore al suo vicio e la salace hũidita e acresse. Pistata la cepola ⁊ supra ĩposita a le emoroide le apre sõno ꝯtra veneni ⁊ la corruptela di le acque ⁊ al tuto simile al aglio. La cepolla da la cepa e facto diminutivo. Pare ad Apitio che questa gienera tiõe di bulbi debi sortire altra natura daglialtri: Solamẽte pche crescẽdo la luna discreseno ⁊ discrescẽdo la luna accressenoli bulbi. La ascalonia e qsi dila natura dila cepola: qntũqȝ la sia minore: ⁊ mẽo orbiculare. Nasce la cepola cum vno capo ⁊ cũ vna foglia: a li obsonij cioe apparati d viuande: e molto apta ⁊ aceta.

De li bulbi.

LI bulbi megarici cioe scalogne. da. M. Catone pcipuamẽte sino laudati. Le ilvero che itra ad queste hassi che la squilla sia nobilissima: ⁊ piu farasi alla medicina che a altro. Di li bulbi li nomi dile sue generatione sonno explicati: sõno differenti di odore: suavitate: sapore col

fore: grandeza. Tuti tamen sonno di feruida natura: e per questa cossa si dice che li bulbi mouenno la libidine. Celso dice che li bulbi: tute le olere cioe herbe capitate ouuero che le radice che sinno date mangiare diensi chiamare bulbi: Impero quando di le qualitate dile cosse si parlaua e el dicesse questo essere vtilissimo e valeuel cibo: inelqual fusse grande nutrimēto: questi douessen essere anumerati in megio la materia di le olere cioe di le herbe familiare che si mangiano: di lequale radice li bulbi assumeno: e poco piu giu dice el predicto. Di li legumi il piu valeuole e la faua: ouero la lēticula: che li bisi: Dile olere cioe herbe da mangiare le piu valeuole li raui e li napi: cioe nauoni: e tuti li bulbi: inelliquali veramēte io anumero la copella isieme: e laglio: e la pastinacha: ouero che specialmente radichi sinno appellati. Pitagoras fece li bulbi megarēsi da tāto: che di la loro natura el composse vno volume. Uarro scriue che li bulbi excitan il vētre: e per q̄sto tenno da māgiare inele noce. Jeē e Apicio sēte q̄l medesimo: ma agiunse: che li pignoli bianchi: il succo dila rucca e la forcia dil piper e vna medesima cossa. Marciale chiama li bulbi salaces liqli etiam la morta venere excitano.

¶ De el porro.

Porri sonoui di duo sorte: cioe sectiuo e capitato: il sectiuo: Nerone cesare: li diede auctorita māgiandoui ogni giorno cū olio p cagione di pseruarsi la voce cātaua lui nō solamēte puaratamente ma etiaz in publico: e inel e scene cioe nelle feste solēne si ralegraua cō il cātare. Diceua essere molto obligato al porro cōciosia che el canto e bene e li pserua la voce: doppo la satione cioe nascimēto se talia p mezo perche si faci piu grosso inel capo. Laudatissimo e quello che nasce in egypto. Et poi lo bostiēse: e lo aricino furono in precio. Il porro capitato e apropriato a molti vicij dil corpo. Hiopocrates li vsono: Il suo succo per il fluxo dil sangue resiste ↄtra etiā li morsi venenati cum vino dolce: ouero cū aqua di lacte beuuto credessi che el gioui molto: sana etiā la tosse vechia tolto cum lacte di dona: e le vlcere cioe le piaghe dil pulmone. Māgiato si tiene che el vaglia ↄtra li venēi di li fungi: alliga cioe salda etiam le roture: molifica la duricie. Le piaghe fresche postoui cuz salle subito salda: facia li inbriageci: stimula venus: molifica il corpo. Tamē il suo tropo vsar li fa dolori ō capo: ppone mali sōnij: corrumpe li dēti e li gēgiue: nocēo ala vista. None fuor di pposito māgiare il porro driedo le lactuche: porcinagie: e altre herbe frigide. Perirono alcuni per beuere succo di porro flauido cioe staticio ouero marcido: come adamene a Melas homo darme romano ipzigione ditenuto p comandamēto di Ti. Cesare.

¶ De li fenochi.

INegli horti holitorij cioe orti odoriferi: nasceno herbe alcune sati-ue cioe domestiche: dilequale si le somence come le herbe p li apare-chi dili obsonij cioe di le viuade e bãdisiõe vsiamo. Qui la magiore par te sõno odorifere. Dilequale come si faci il minutal cioe viuãda di herbe al suo luocho diremo. Finochio ferulaceo si chiamato da Plinio: impo che el nasce sopra ferule cioe bachete come nasceno molte altre cosse ha calda forcia ⁊ secca nõ tamẽ simplice: mesedata alui la austeritate cioe la forteza sua: essere il gusto lui el dimostra. Dicessi che li serpi: aliquali li fi nochi sõno gratissimi: ⁊ cũ il gustare di essi fenochi deponeno la sua ve chieza: ⁊ la caligine di gliochi laquale hãno auuta ⁊ cõtracta: p la sua lõ ga dimora che sotto terra hãno facta: fricãdo il capo a q̃ste bachete di fi nochi: la deponeno ⁊ tornali bona veduta. Vxiamo adũque q̃sta herba ⁊ cruda ⁊ cocta non senza cagione: impo che generan boni humori: con ferisce al pecto: ⁊ apre li meati dile venne che sõno iclu se dẽtro: cocto cuz la cesere moue la vrina: Le ingiurie dil pulmone ⁊ dili iteriori saccia val leno etiã le loro foglie trite cuz aceto ⁊ beuute aduerso lo icto: cioe la piza tura di scorpioni. Oltre dicio tolsi opportunamẽte le somẽce sue cũ vino contra li serpi seminato il finochio in mezo vno figo secho ⁊ piãtato lo ar choglierai piu dolce: il finochio cum il ficho ⁊ tolto: tu il gusterai piu sua ue cioe fiche seche. Sõnoui cħ le sue verzelle tagliano fino a terra vegni-endo linuerno ⁊ inel ledame bouino onuero cum humano stercho li in-uoltãno: accio che lãno sequẽte facino finochio piu dolce. Come de po-mi granati etiã habiamo dicto.

¶ De il chumino.

IL cumino e gratissimo al columbo: inella superficie di la terra ape na acostandossi nasce: ⁊ tende in suso: ama li luochi putridi ⁊ cali-di. e da seminarlo al megio la prima vera. Eui etiam di altra generatio-ne saluaticho il quale il chiamão vilãno altri thebaicho. Le bachete ta-men di questo inelle terre de ethiopia: ⁊ in aphrica mirabilmente cresce no. Nasce etiã nele regione dele nostre parte. Assi chel sia calido ⁊ secco scaccia li tormini del ventre cioe hrombulamenti: ꝑuoca la vrina. Il suo troppo vso induce palore. Questo li ipocriti diliquali viee grãde copia di tali agabatori: ⁊ ãbiciosi per tuto viee assai a inganare altrui lo vsano.

¶ Dil aneso.

LAnexo: ⁊ crudo ⁊ cocto da Pithagoras intra poche cosse si laudato. Verde ⁊ etiã arido el da bona gratia a tutte le bãdisone ⁊ viuãde a leq̃le el vien accõpagnato. Laudatissimo e il cretico: cioe q̃l di crete Apresso poi quello di egypto: il suo vso p̃sta appetito: apparechiato cũ zucharo li turgidi alui. cioe corpi euacua ⁊ discarga. Magierassi tamẽ doppo pasto piu ꝯmodamẽte: rep̃me li vapori che vano a la testa: fa il fiato di la bocca piu iucũdo: ⁊ tuole il fetore. Cõmoue la vrina: medega il dolore dil capo: gioua a li nerui. ⁊ excita venere.

¶ Di il papauere.

IL papauere: ilq̃le li greci chiamano ⁊ satiuo cioe domestico: si troua che p se medesimo nasce. Di q̃sto vi sono due gñatione cioe biãco ⁊ negro dil negro si cõcipisse il sopor: dil biãco le foglie trite ⁊ beuute cũ vino la helefancia cũ q̃sto si mediga. Di lo satiuo cioe domestico sõnoui tre gienératiõe. Il biãcho. la somẽza dilq̃le brustolata si dana apresso de li ãtiq nela secũda mẽsa. cioe p secondo cibo cum la miele. Di il negro: tagliassi il fructo si exp̃muto: di ilquale li medici lo vsano a curar̃ li ĩfirmi. Eui di vna tertia sorte. ⁊ si chiamato erratico: ilquale nasce cũ lorzo: q̃sto e simile a la erucha. Il suo succo li medici lo chiamão opion: cum ilq̃le tuoleno le cure se troppo sarãno. ⁊ il sõno fa venire a q̃lli che ne hãno bisogno. Questo medesimo fa lopio riceuuto. P. lucinio huomo p̃torio. cioe di palacio: i spagna per tedio di la vita. ho lecto che morite.

¶ Di il coriandro.

IL coriandro di egypto come p̃ncipale si tenuto: intra le cosse siluestre nõ si troua. Trito ⁊ dato a beuere ha grande forcia a refrigerare li ardori. Nõ e da mãgiarlo simplice p la sua ĩnata malitia: ma ouero cũ miele ouero cum vua passa. ouero al modo nostro. che e piu suaue. ⁊ piu salubre cũ axedo p̃parato ⁊ cum zucharo inuoltato. Questo doppo pasto vseremo piu ꝯmodamẽte a reprimere li vapori di la testa. ⁊ inelle cosse stipticbe. ĩelequale molto vale. Cosa mirabile dice Xenocrates. se le vera. cioe. Il mẽstruo ꝯtinersi vno giorno ad vna femĩa se la ne beuerae vno grano trito: ⁊ duo giorni se la ne beuerae duo. Et simelmẽte tanti grani. tãti giorni. se li cõtiegnira. M. varro dice. El coriãdro trito cũ laceto a tẽpo di estate cõseruerae la carne ĩcorupta.

¶ Di la menta.

LA menta e herba di suauissimo odore. Dicessi che questa fue vna giouene amata da Plutone p quanto discriueno li poeti: ⁊ p ꝓserpina femĩa di plutone fu cõuertita ĩ quella herba di il suo nome. De qui preterea li si dicto mẽtula. che quasi vuol dire dono di amore: ouero q̃si

merita: ouero che a la mensa il suo grato odore discorra et spira. Questa herba excita venus p la sua inflămatione et humiditade quando bene la fusse morta. Per q̃sta cagione io credo che li antiq capitanij di li exerciti la deuedasseno a le giëte darme a mãgiarne: impo che voleuano che fusseno casti. dõde et castra sõno dicti a li exerciti. vsãdo questa herba. Appetëtia induce la mëta. et li obesi cioe li grassi da la marcescëtia. cioe dal periculo dil marcire: cõserua. rëde il cuor alegro. aiuta il stomaco: occide li lũbrici: cioe li vermi. Valle molto cõtra il morso di li cani rabiosi. Seminassi la mëta nel egnoctio dinuerno. cioe quãdo le tãto il giorno cõe la nocte. meglio tamë viëne cum le ramisselle et cime piantate: che cũ le somence. Dil humido mëno si ralegra. Lestate e verde: linuerno fassi flauo cioe gialeto. Una volta piãtata dura lõgamente. Cui etiã gieneratione dil mëtastro siluestre: ilquale come le vite si ppagato. cioe mltiplica

¶ Dil epo.

SEminassi lepo quando la mëta: et e dicto epo quasi apex cioe capo In achaya cioe in la morea li capi di li vincitori di le sacreguerre. di q̃llo veniano coronati: ouero che li suoi fiori le aue volõtieri li mãgiano. Dicessi che hercule vso le corone di epo al populo oleastro. Le radice dil epo opan mirabilmëte cõtra li veneni: et pche le amaro: vsasi piu in medicina che i mãgiari. Sõnoui de q̃lli che q̃sta herba chiamano ambrosiana.

¶ Dil serpillo.

SErpillo si cussi dicto dal serpire: cussi a pruouo a noi come apruouo li greci. Ineli mõti certo p q̃lla medesima ragiõe p laq̃le el sisimbrio longi et largo scati. Il domestico mëno serpisse. aduerso li serpi e efficace. Cocto inel aceto tuole mirabilmëte li dolori di testa vngiendo le tempie.

¶ Dil pulizuolo.

PUlizuoli sonoui di duo gienerationi: domestico et siluestre. il satiuo cioe domestico valle molto a recrear li animi di q̃lli che da affani sono affaticati. maxie se li suo ramiceli ouero cime ouero surculi serano tëuti i ãpole di vetro cũ aceto: dilaq̃le cosa le corone di li poeti si faceuano di il pulizolo piu p̃sto cũ ilq̃le si leua li dolori dil capo che cum le rose. Assicurassi il capo etiã cũ il suo olfato cioe odorar: e cõtra la iguria di li fredi et di li caldi. Et legiemo che etiã nõ extuã coloro i lo sole. liq̃li si haueranno iposti duo surculi di pulizulo inele orechie La fiore dil fresco brusata li pulici occide cũ lo odor Il polizuolo siluestre tiësi che habbi la forcia et v̈tu medesima che ha lorigano.

¶ Di li cardi.

CArdi p̃cipui ha cartagie grãda. Di corduba etiã viëneno li cardi a duo modi. cioe nel autũno la piãta: Le somëce p̃amëte viennenо

di marcio. amano luoghi ledamati i luoghi frigidi. Apparechiasi li car di cũ miele ⁊ aceto diluto. adiũctoli la radice de la seris ⁊ cimino. nõ fia alcũo di sẽza cardo. Sõnoui di li cardi siluestri due gieneratiõe vno piu fructuoso di laltro: anci luno ha le foglie piu grasse che laltro. luno ⁊ laltro ha puoche foglie. ⁊ sono spiose ⁊ aspe. El fa nele cime la fiore purpurea: ⁊ tosto diuẽtano come canuti. Quello domestico si dato a mãgiare q̃sto p la sua mordacitate austera il stomaco iacẽte: se el nõ si tuole piu auidamẽte alza ⁊ cõpone. La sua radice cũ aq̃ cocta: submistra la voluntate di beuer a li beuitori. Questo cibo e vtilissimo a la matrice: ⁊ de qui e che le femie appetisseno li cardi.

Di la saluia.

La saluia calida ⁊ secca vsiamo i molti apparecchi: ⁊ nõ e da maraueghiarsi: cũciosia che la sia herba di salute. ipo che la vale ꝯtra la palisia: ⁊ gioua a li dẽti fricati cũ essa: ⁊ seda li morsi di li s̃pẽti venenosi.

Dil occimo: cioe basilico.

Quello che greci nui etiã p la prima lõga diremo ocymo: cioe al mio iudicio q̃llo che il vulgo chiama basilico A la prima vera si semiato. la estate si piãtato: impo che meglio cresceo li rami. Fiorisse p̃ma di sotto: e poi di sopra: come dice Theofrasto. ⁊ dura longamẽte in fiori. Crisippo medico al basilico diede q̃sto p vicio. che el noce al stomaco: che gli ochi scurisca. che el fa impacire. che lobsista a li interiori: ⁊ pho la capra questa gieneratiõe di herba mai thoca. Vltra di cio se pistato sia coopto cũ vna pietra: gienera scorpioni. Mangiato. ⁊ stare al sole. crea v̄mi: nutrica pedochi. A q̃lli di apbrica q̃sto si p̄suadeno. Se alcuno in quello giorno che hauesse mãgiato basilico fosse morduto da scorpiõe: non potria essere liberato. Ma ele vero che q̃ste tutte cosse p luso le hano trouate false. cũciosia che le capre mãgiano il basilico: ne ancho che la mẽte di gli hõi si pmuti p lo odorarlo: ⁊ ad li scorpioni terrestri ⁊ marini al suo morso ipostou i vn puoco di vino ⁊ cũ puoco di aceto: sono medigati. Luso etiaz ha trouato. che ad li mãchanti: lo odorato di laceto essere salubre. Affirma galieno el scorpione molto delectarsi dil odore dil basilico: ⁊ p q̃sta cagione va volõtieri ad le foglie sue. Le tamẽ da sumerlo mediocremẽte p la sua troppo forcia: laquale li ꝓuiene da la caliditade.

Di la ruta.

Lo inuerno ha i odio la ruta. ⁊ se aliegra di luoghi aprici ⁊ secchi. Vole essere nutrita i terra cinericia. Questa ha amicicia cũ il fico in modo che in alcun luogo meglio ꝓuegnia che soto il figaro. Semina si meglio cũ li rami inella faua perforata: ⁊ arcolgiesi i surculi a modo di

basilico: piu difficilmēte diuene secca: ⁊ i̇̄vechiata difficilmēte se strepa. bulisole molte fa a le mane come la vrtica. Apparechiassi le sue foglie ⁊ si pseruano ad vsar̄ i certi fasseti. La ruta e molto salutifera albuomo. come testificano tante recepte di medicine. Di li medici il nome di que sta herba esser̄ da extollere. Di leq̄le quello diospoli pclaro dicto. che la excita il stomaco. adiuta la cōcoctione: mollifica il corpo: extenua lo co lore: li vicij dil peto. di fiāchi. di li iteriori. ⁊ di le rene mitiga. Di quel mi tridato pclaro. che disse q̄sto fassi cū la ruta: assai ne habiamo dicto di sopra. Le rute sōno di duo sorte: domestica ⁊ campestre. questa māgia ta da la mustella. cioe da la donola. quādo cum serpi la vuole cōbatere cum essa si arma cōtra li loro morsi venenosi.

¶ Di la eruca.

LA eruca e calida ⁊ secca: ⁊ p q̄lla cagione e dicta q̄si vruca. Focho sa forcia e la sua: ⁊ raro sumpta in cibo mirabilmēte excita venus. Nasce la eruca facilmēte la estate ⁊ liuerno. dispreccia pcipuamēte il fre do. A le lactuche crude si data a māgiare per temperamēto di la sua fri giditade. Sonnoui che scriuano la eruca certamēte essere calida: nō ta men di fochosa virtute. La radice sua in aqua decocta tragie li ossi che sono roti. Le semence beuute col vino valeno molto ineli veneni di scor pioni. In apparechiare viuāde le tanta la sua suauitate di questa herba che li greci la hano appellata

¶ Dil nasturcio.

IL nasturcio tolse il nome dal tormēto di le nare: ⁊ dapoi etiā signi ficatiōe di vigore li cōprehēde. Dicessi che i arabia nasce di mirabi le grādeza. Questi come peculiare cibo vsano dice Xenophon. liq̄le so no cyro cōbateo. La forcia dil nasturcio e fochosa. luso suo tamē par che al venereo si accosti. Il troppo vsarlo come la eruca nuoce. moderato giouà: impo che laguza lanimo. ⁊ purga il corpo: ⁊ distragie la colera. Item vale a molti vsi di medicine.

¶ Di la timbra cioe saturcia.

LA timbra. testimonio e plinio apresso di noi e dicta satureia. e her ba aromatica cioe simile a le speciarie. ⁊ p grauitate spirāte odore. Virgilio la explica in vno v̄so. Et grauiter spirans copia thymbre. Se minassi q̄sta herba lo origano ⁊ la enula inel mese di zenaro. La sature ia moue la vrina: ⁊ beuuta cum vino li letargici. cioe li infirmi che inela morte dormeno li excitan. E etiā cōtra li aiali aculeati. come sono vespe aue ⁊ galauroni: n̄ si iposta senō vtilmēte. questa herba fa excitar̄ ven⁹.

Doue bene si chiamata dala saturitate: inelaquale e la libidine: dalaq̃le la trasse il nome.

¶ De la nepita.

La nepita li greci affirmãno che il nostro vulgo li si dicto: calmiten e di maxima virtute: ⁊ e vehemẽte: in calore vnde di mirabilissimi antidioti: cioe medicine. meritoe da fir ascripta. Al stomacho certo ⁊ le doglie circa al chuore e vtile riputata. Le flegme dil capo torace solue ⁊ purga. Ale interriore e medicina. Disolue la duricie dil budello gientille caccia il male dila pietra: cõmoue lurina: cussi simplice come acõpagnata cũ altre herbe: a le cosse che habiamo dicte pistata tamisata ⁊ impastata molto gioua a quelli chel fãno.

¶ De lo aneto.

Seminassi laneto si p cagiõe di chuochi: come p li medici. A questa se dice hauere forcia calida: ne e icẽdosa ne austera cioe amara: ha in se certa posanza di mollificare: ⁊ se nui crediamo a li auctori greci nutrisse cussi come il cibo di atleti. senza aneto: serebe manifesto che li maistri di zuochi nõ fusseno aniun modo. A li infirmi gioua cuz olio tepido ⁊ sopra al cerebro infuso. Credssi etiã che la doni qualche rimedio a cui hãno la febre. Mitiga li dolori dil capo: la tensura cioe extẽsione dineruí rilassa. Quelli che nõ dormeno: li inuita ad ispanza de gete. Cocta in aq̃ tre bicheri ⁊ dato abeuere: rileua mirabilmẽte le querele cioe li brombularij dil stomacho vltra dicio moue li ructi: ipero che ladiuta lacõcoctõe Seda cioe cessa li tormini cioe brõbulamẽti dil corpo: stringe il corpo: le sue somẽze scaldate ⁊ mãgiato sotto alle narre seda cioe cessa il sãgiozo.

¶ Del thymo.

Thymo e herba dulcissima ale aue e amicissima: p quãto dice Maroe. Ut nerine galathea tymo mi. hi dulcior hyble. Sũpto hassi q̃sto nome dal odore come appare. La fiore epitymo: cioe la fiore di questa herba genera q̃sta herba il q̃le ricolto ⁊ alõbra seccato. Sõnoui di do gñatione. Il calido cũ la radice lignosa che nasce nelli mõti: ilq̃le etiaz e il megliore: Laltro piu nero dal fiore nero. Luno ⁊ laltro icibo ⁊ imedicina si cõuiene: E calida ⁊ di austera cioe amara virtute in sieme. Riceuuto Thymo in cibo discaccia la caligine: cioe offuscatiõe: occide li lumbrici: la vrina scaccia prouoca il mestruo: a le femine trage li puti morti iel parto. Trito cum la miele ⁊ dato in cibo dissolue la phlegma: Mixto cum la polenta ⁊ cum vino macerato: a li coxendici ⁊ caldo suprapostο a li sciatici e saluteuole.

¶ Del origano.

SOno che tĕgono che origano sia dicto nome greco. ilq̃le colorisse il vino: che se cussi fusse il vero. el si douerebbe pronunciare origoeno: Le stata facta inel nome di q̃sta herba grãde mutatione: cũciosia che di eradio e oceniten che greci il chiamaueno: hora si dicto origano. ilq̃l i medicina piu che in cibo e efficace. ne menno il domestico che il silue/stre. Trito cum vino biãco e tolto i beuãda: resiste a li veneni de li scorpioni e di li aragni: discacia le cruditade: mollifica li inordinamenti dil stomacho dato cũ aqua calida.

¶ Dil cerifolio.

CErifolio hae forza focho sa e accerrima in esso. Trito e riceuuto col vino mitiga la doglia dil fiancho cum aqua mulsa risolue il flegma. Cum aceto occide li vermi a li puti e le tarine. la vrina commoue. scacia il mẽstruo. Trito cũ cera e assongia la parotida cioe la similitudine di le glandule solue: lequale nasceno circha a le orechie: Unde e parotida si dicto che apresso le orechie laq̃le greci chiamano per ho che li nasceno.

¶ Dil amaraco.

QUello che legypto e la syria Sansuco han appellato: li diocli et le gẽte sciciliane hano chiamato amaraco. Narrassi nele fabule che questo fo vno puto regale: ilquale portando certo p̃cioso vnguẽto: e a caso prolapso: cioe caduto. e roto il vaso. di quello suauissimo odore: vehemente fusse afflato: i odorifera herba fue cõuerso. Diascorides dice che li romani la appellauano persa. Semiassi a vn modo e a laltro cioe cũ somẽza e cũ li ramisceli. ci oe cimete: ma di le cimule e piu viuace e di megliore odore. Calido e lo amaraco e secco: apre il meato cioe la via di le narre. Depone li humori glutinosi. cioe dil capo. Trito cum aceto e soprapoSto a la pizatura di i scorpiõi: guarisse lo ifermo

¶ Di la enula: cioe biola.

LAenula ha forcia calida e secca. Le sue radice in certi apparechi vsiamo. linuerno maximamente laquale si tenuta salubre herba: i pero che la adiuta mirabilmẽte il core. e diffende il pulmone da mali humori. A li Sciatici e a quelli che hano dolori ineli nodi: e a le infirmita de che da frigiditade siano nassute giona. Tiensi che el suo succo scacia li lumbrici a li puti. e cacia li morsi di li animali venenosi. Sumpta a digiuno cõfirma li denti.

¶ Dil sisimbrio.

SOnnoui che il sisimbrio appellino timbreo. Leuassi q̃sta herba i altezza dil piede. Ilq̃le nasce in luoghi irrigui: e le simile al nasturcio. Troauissene di domestico e di siluestre: luno e laltro e ↄtra la pizadura

di li animali aculeati: come sono li calabroni: vespe ꝛ simili: e efficace. se da il dolore dil capo. reprime il vomito. il sangiozo ꝛ li tormini dil corpo Cōstringie le dissolutiōe dil stomaco. cussi i cibo tolto come in beuāda.

¶ Dil marubio.

MArubio e q̄llo che li greci p la amaritudīe il chiamano. de li quali el si ānumerato ītra le prime herbe. Le somence ꝛ le foglie dilq̄le trite giouano cōtra li serpi. Seda sicurissimamēte li dolori de li fiāchi. ꝛ dil pecto. Castor dice esserui duo generatiōe di marubio: il negro. ilq̄le ellauda piui: ꝛ il biācho. Di vno ꝛ di laltro tagliato minuto cū farina iposta fassi fritelle: di leq̄le cum lolio frite in padella si māgiano nanti pasto p sanitade. Tiensi che scacciano li lūbrici. ꝛ p q̄sta cagione si suoleno apresentare a li fanciuli.

¶ Di lo abrotano.

LO Abrotano e herba di iocūdo odore ꝛ graue herba. Dicessi che q̄sto nome da abrotonio fue cōuersa vna femina in herba: ꝛ tolse q̄sto nome p colui che la cōuerti in herba. La sua fiore ha colore di oro per se medesima nasce: ꝛ cū le cime sue si ꝑpaga ꝛ toca se medesima Seminasse adunq; meglio cū le somence sue che cū radice ouero ramisselli. Di le somence nō senza fatica si cōuiene strapiātare. Si offenso labrotano p troppo sole: ma doue le i luogo tēperato viue. ꝛ cōuale dal vicio ꝛ drito fruta.

¶ Dil hysopo.

LO hysopo ama terra humida ꝛ opachi luoghi. Sōno etiā alcuni che ꝓnūciano hysopo ī neutro gienere. Achostassi a li sassi cuz la radice ꝛ lherba. al gustare e calida ꝛ feruente. Contrito i olio. resiste a li phthiriasi. che e morbo pedicnlare. ꝛ leua la piza dal capo. Lo optimo e di cilicia dil mōte tauro: dapossa il pāphilio. Sūpto col fico. cū farina miele. ꝛ cumino. il pecto: ꝛ il stomacho adiuta. ꝛ simplice e e altutto contrario.

¶ De il petresemolo.

QVello che li greci dicono petrosilinon: nui petrapiū potemo appellare. Columela il chiama bolus atrū. cioe hyposelinon. ipo alcuni che hano questa opiniōe. Ad le macerie cioe luoghi macri si ralegra fir semiato: ꝛ lōbra il nutrisse ꝛ giona. Se el nō si cauato cū la radice. el dura lōgo tēpo: ꝛ le foglie sue ad li apparechi subministra. Il macedonico da il gusto di suauitate ꝛ di odore come di specie mirificamente si laudato: pho che el si etiā iprobato lo alexādrio. ꝛ il smirneo. Questa herba e aduersaria a li scorpiōi: beuuta la somēza guarisse li tormini a li iteriori. q̄l medesimo fa le somēze decocte. ꝛ mulso cioe strucato: beuuto leua le difficultade de la vrina. La sua radice cocta i vino: cacia il male di pietra. di li lūbi: ꝛ di li fiāchi. Medica li morsi di li cani rabiosi.

beuuta ⁊ ilita. Eui etiã di altra gieneratiõe: ilq̃le si chiamato ortoselinõ
Questo si leua suso dricti fusti. Le somẽze sue sono simile al cumino. e ef
ficace a li mẽstrui ⁊ a le vrine. Alcuni hãno agiõto oposelinon: differẽte
da le altre gieneratione ꝑ la picoleza: le foglie satiue domẽstice: ⁊ le radi
ce di colore rosso: ma le tamẽ di q̃lle medesime virture: come e la prima
sorte p̄dicta: impo che ⁊ a le pizature di li scorpioni ⁊ a li morsi de li cani
rabiosi le somẽce di q̃sto. elquale e licito a chiamarlo bolus atrũ: cũ vio
dato soccorre. Jmmulso cioe non strucato: ⁊ dato a beuere. medica a le
difficultade de le vrine. Li tormini dil vẽtre ⁊ le altre q̃rele cioe lamẽta-
tiõe di li interiori ⁊ budele a q̃l medesimo modo sana. La radice cocta ĩ
vino ad la pietra. Li fiãchi ⁊ li dolori di li lumbi soccorre cũ quella me-
desima beuãda. Il succo a lo algiẽte ꝓpinato. cioe al sfredito lo exopta-
to calore ꝑ li mẽbri diffunde.

Di lo absincio.

Absincio e di secca ⁊ calida virtude. Per la sua amaritudĩe tolto ĩ
cibo ꝑ cagiõe di sanitade. Fa il stomaco piu valente. Le fibre cioe
le pelicule dil figato apre. le febre etiã longhe come quasi le q̃rtane minu
isse. Eui etiã absincio romano. ilq̃le e piu accõmodato al mãgiar̃ ꝑ ꝙto
si crede. Di q̃sto apiti o ne fa ꝯdito. cioe in viuãda apparechiato.

LIBRO QUARTO.



E stato necessario p̃ma scriuẽ alcũe cosse: acio che quã-
lo di li obsonij cioe di li appechi di le viuãde parlesamo
el nõ paresse lõgo. ⁊ forsa etiã alieno a narrare le virtuď
⁊ forcia di esse ꝓprie cosse. Sarae da dire deq inanti di
q̃lle herbe ⁊ bolere. cioe herbe familiar̃ da mãgiare. Di
leq̃le ouero cũ le sopradicte: ouero dapse apparechiate nãti pasto vsião
mãcãdone li fructi. Ne ãcho itẽdesiamo. se le cierese douessião mãzar̃ ꝑ
p̃mo cibo: ⁊ poi qñ li susini: ⁊ cussi di gli altri fructi: daliq̃li siamo deduti
a lo appetito. Ne itẽdessiamo se le lactuche lintibo ⁊ le altre herbe fami
liare fusseron da fir p̃pate al nr̃o vso. Et facilmẽte ꝑ la frigiditade ⁊ hu
miditade di tãte diuerse cosse ĩsieme ⁊ confusamẽte mãgiate: possiamo
ogni ꝯcoctiõe ipedir̃. ⁊ tuore a la natura. laq̃le cossa nõ potria essere piu
ꝑniciosa a lhõ. Se adũche li pomi ⁊ li fructi ce mãcherano: nõ sarebe in
iucõdo tamẽ lestate piu che liuerno.: ⁊ a la cena piu che al disnare le lac-
tuche a q̃sto modo apparechiate mãgiare

Dil apparechio di le lactuche.

A lactuca si tiẽne che sia dicta dal lacte. cioe da la abun-
dãtia dil humore che lha ĩse: o v̄o dal lacte che le nutri
cano a le femĩe. dilq̃le la le ẽpiẽo. ꝑ ꝙto tiene apulegio

Di questa herba vi sono di molte generatione: ma ele il vero che nāti tu te le lacticaule: la sessille ⁊ crespa si laudata: Si seminā ⁊ stripiantan tuto lanno belle: ⁊ irrigue. ⁊ in luochi grassi ⁊ ledamati: legitima cossa e al tē po di la bruma gitare le somēce: la pianta al fauonio: strapiantare: ouero al fauōio sēinare ⁊ alegnotio strapiātarle vegnēdo linerno. le biāche i pma tolerā linerno. Sōno rifrescatiue ad la nā di tute: tiensi chē siāo fri gide ⁊ hūide ⁊ p q̄sta cagiōe la estate leuāo il fastidio dal stōacho: ⁊ induceno lappetentia al stōacho. Dicessi che diuo augustio iperatore che in le malitie le lactuche erā da ꝯseruare ad vso. Et non e merauegłia ipero che le adiutano la concoctione. ⁊ generā megliore sangue che le altre ber be fāiliare: cocte ⁊ crude māgiāse le lactuche crude se le nō hauerāno bi sogno da fir lauate: cussi le appechierai. sōno etiā piu salubre che q̄lle chē cum aqua fino lauate: i piadena le meterai: ⁊ cum sale trito le inspargierai: olio poco piu aceto assai le infunderai: ⁊ subito ledinorerai. Sōno ui che ad queste adiungieno vnpoco dimentha ⁊ petresemolo: acio che al tuto non parino senza sapore: ⁊ accio che p la troppo frigiditate dile lactuche nocesse al stomacho. Cocte ⁊ struchata laq̄ in piadena apparechiarai: cum salle olio ⁊ aceto apparechiate inelli cōuinij apponerai: Sōnoui che a q̄sti vi inspargiēno vnpoco di cinamomo ouō pip trito minuto. Questo cibo induce sōno: la tosse gienerata per humore calido mitiga cōmoue la vrina: venus retarda: il corpo moue: Tamē il suo fre q̄nte vsarle ⁊ maxime fresche la subtilitate degli ochi offusca. Eui etiaz altra generatione di lactuche: lequale se chiamano chaprina. Questa pi stata ⁊ gitata in mare li pessi che sara li apresso subito moreno: ⁊ questo medesimo ad ad li fiuminali: la lactucha sarralia ⁊ q̄lla agreste cioe campestre coloro li q̄li la chiamorono serra: laquale lac inella schina si tiene che sia stata dicta. Questa forsa e la endiuia.

¶ Lapparechio di la endiuia.

LA endiuia io laueria ānumerata ifra le lactuche: ben che di questo nome apruouo li antiqui nulla mentione vi fia facta. Eui de domestica ⁊ ō siluestre: ⁊ luna ⁊ laltra e salubre piu amara e la siluestre piu iocū da e la domestica: ⁊ maxīe q̄lla che leua le foglie crespe. Aparechiassi ēt questa come la la lactucha cussi cruda come cocta lesa. Lendiuia incibo sumpta: ⁊ refrigera lestuantie precordie: cioe rifrescha le passione dil cuore: apre le vēne del figato ⁊ fibre cioe le pelicule sue. ⁊ apre il meato cioe le vie dle vene. La endiuia ae q̄sto peculiare cioe dignita: che refrigera le cosse estuāte: cioe le cosse tropo calide: ⁊ scalda le algente cioe tropo fri gide. Trita questa herba cuz la propria radice ⁊ ali scorpioni ⁊ digli altri

animali liquali cum laculeo cioe punctura sua noceno: imposita alo ferito subuiene: Il succo di questa medesima dato in beuāda in questi simili veneni fa succorso.

Lapparechio de la buglosa.

Quella che li greci chiamā buglosa: nui chiamemo linguā bouina che sona quel medesimo per la aspiratione. Calida e il buglosa et humida. cussi la domestica come siluestre. Sumpta in cibo aqual modo tu vogli purga il sāgue: iduce alegreza: cacciādo laffano dil chor: Cocta cum aqua ⁊ mielle presta auxilio a le vlcere di la bocha cioe fistule onuero vissigete a la tosse ⁊ ala raucedine da auxilio inella malanchōia fa copia di optimo sāgue Apparechiassi ⁊ cruda ⁊ alexa. Cruda bene lauata ⁊ collata laqua per vno reticello acio apto ōuero inel capo di la tauoglia cuȝ la nepita menta ⁊ petresemolo ī la piadena apparecherai: cuȝ sale ⁊ olio: la inspargerai ⁊ inuolgerai fino che la beui lolio: ⁊ che la sua asperitate si molifica. Laceto in vltimo infunderai: nella mēsa subito meterai Alexa apparechiasi come la latucha.

Lapparechio dil pandodopo.

Fassi etiam lapparechio dicto pādodopo. di lactucha: buglosa: mētha: nepita: phinochio: petresemulo: sisymbrio: origāo: ceripholio: cicerbita laquale si dice etiā teraxicō. Lanceda laquale li medici li dicono arnoglossa: morella: fiori di fenochi: ⁊ piuxore volte di altre herbe odoriffere: bene lauate ⁊ collate cum il modo dila buglosa predicta: collata si richiede vna piadena larga: cuȝ molto sale vol essere insparsa: ⁊ cū olio de essere inonta: laceto dapoi sopra infuso: ⁊ come hauera alquanto ripossato: la sua siluatica dureza e da fir mangiata ⁊ cuȝ li denti bene trita. Questo apparechio richiede vmpocho piu olio che aceto. Linuerno piu che lestate si conuiēne: ꝑ la concoctione che valida vole linuerno.

Lapparechio dile purcinagie.

Sia bene lauata la purcinagia: ⁊ seperata dale foglie predure: ī piadena riposta cum cipola minuta tagliata: cuȝ salle: olio ⁊ aceto sia aparechiata. Sōnoui che a cōprimere la sua frigiditate vi spargieno piper trito ōuero cinamomo. La portulaca laquale inuero poplin seria licito appellarla e frigida ⁊ humida: ⁊ perquesto non molto nutrisse per quanto si extima. Tiensi tamē che la extingui li troppo ardori dil stomacho dile rene: ⁊ dila vesica. il suo troppo vsarle offusca gli ochi. a venus inibise ⁊ hibisse li insonij suoi. Item mangiata cum polēta resiste a le vomicione cioe hrōbulamēti. dile budelle rifresca il corpo. sanna quelli che hano mal di gote ꝑ caliditate. La sua radice apicata cuȝ filo portata al

collo expelle il morbo dil vua. laquale cossa Plinio scriue che occorse a vno homo di palazo: frescha vltimamēte masticata leua la stupefactiōe di li denti quādo hauesti māgiato fructi troppo garbi ⁊ acri.

¶ Lapparechio dil rosmarino.

Colloro liquali hāno hauuto i consuetudine: laucius cioe piu larga-mente. ⁊ piu salubre affare lappechio dili fiori dil rosmarino etiaꝫ la fāno. Di questo. frutice sōnoui duo generatiōe. Luno e sterile: e laltro e domestico: ⁊ alq̄le le foglie. la fiore: ⁊ la somēza e r̄sinaceo: hāno in se lo odore dil incenso: la sua radice anchor verde ⁊ iposita alle piaghe risa-na li corpi. Il succo dil fructice: cioe dile foglie e fiori: ⁊ la radice risana il morbo regio cioe cācharo ōuero foco siluestre. Asotiglia la vista. La so-menza si data in beuanda ad trare li vicij dil pecto. Li fiori suoi ricolti la matina: ⁊ senza lauarli al tuto accio nō ꝑdino la fortia sua cum sale be ne trito olio ⁊ aceto apparechiati alla voluptate ⁊ salubritate fanno bo no fructo. Impo che scaldano il stomacho: ⁊ li humori reumatismi tuol le via ⁊ ad li asmatici giona.

¶ Di lapparechio dila malua.

SE marauigliarāno forsa coloro che nō sāno la natura dila malua: che io habi missa q̄sta herba intra le cosse da māgiare. Ma restissi di marauigliarsi: ⁊ di q̄nte laude la sia da extollere voglio che intendino la malua eui duo generatione: domestica ⁊ siluestre: ⁊ ciascuna e da lau-dare: q̄lla laquale si chiama altea cioe che alta accresce in fusto: ꝑ la lar-geza dila foglia sia conosuto. La domestica e miore. Questa li greci dal molificare dil vētre: lāno appellata: Ogni terreno doue si recogle la mal ua si ingrassa. Valle questa herba contra tute le aculeate pūcture: ⁊ ꝑci-puamēte dil scorpioni: vespe: dile ape: di sorzi: di aragni: che trita cuꝫ lo-lio: ⁊ sopra la pūctura distesa lhomo da q̄lla onfesa ⁊ di tale bestiole dif-fende. Cruda distesa a la piaga extrage ogni pōcta di quelli aculei. Dice si che lhomo nō hauerebe alcuno morbo: se ogni giorno sorbisse vmpo-co dil succo dila malua. Valle etiam questo succo benche el sia alquāto in vtile al stomacho: cōtra la colera malanconica: ⁊ maxime a quella che gia induce lhomo a impacire. Si elixate le foglie dila malua: ⁊ leuata via la cima: ⁊ impiadena posta come li sparesi cū sale olio ⁊ aceto si acuncia Apparechiansi etiā a quel modo li fiori ne si reputato questo aparechio se non salutifero: cumciosia che a quelli che hanno male dila pietra: ⁊ a le inflatione: ⁊ a li tormini dil corpo: ⁊ medega etiā ali sacri fuochi.

¶ Di lapparechio dili intibi.

LI intibi sino reputati ipacieti dil fredo: le foglie & la radice sonno optime ad ristaurare il fastidio dil palato. Cui etia lo erratico cussi dicto in egypto. Li nostri il chiamano ambulam. Questo e siluestre tenuto: Ala pmauera le caule cioe le fusti. lestate le foglia. lo inuerno la radice ben lauate & excauate per la sua durezza & amaritudine: cuz sale olio & aceto: salubremẽte se mãgiano. Impero che il stomacho scaldato & dissoluto astringeno: & rifrescano: stagnano il corpo: ad li disenterici cioe a quelli hano fluxo cum excoriatione di li budeli: giouano. Cocto lyntibo dissolue venus: a li interiori: & a le rene: & al stomacho giouanno: & maxime se cum aceto decocto cum lina passula mãgierai: ouuero cum qualche defructo di patina lo apparechierai: cum cinamomo trito quãto! tu voli poco inspargerai. Questo cicorion cioe intibo: p la sua singular salubritate alcuni lhãno chiamato Chreston. Alcuni Pancration impo ch tuti li beni abracião. Lo vsare di qsto & la vesica adiuta & la genitura che ha diffecto di fluere troppo riduce a sãitate Gioua a qlli che sõ affaticati da peste. Al figato etiam arefrigerarlo questo e nasuto nãti tutte le altre cosse. Le fiore sue: p nulla nõ sono dispare dale caule sue cioe da le foglie & fusti: & aquel modo sião apparechiati cõe habiamo dicto di sopra. Sõnoui etiã che lo intibo: come dice Cornelio celso il pronuncian i masculino gienere.

Di lapparechio dila saxifragia.

LA saxifragia si appellata: come dice Apulleio: impo che la frãgie le lapille cioe le pietriscelle inella vessica: & le deminuisse. La sua radice e simile a quella del petresemolo: laquale tolta lauata & tagliata i peci cum sale olio & aceto mãgiata per la sua caliditate & siccitate la pietra come abiamo dicto: arompe: Purga le rene & la vesica: padisesi tardi p la siccitate laqual: aala cõcoctiõe e ctr aria laquale adiuta cõtra il calido & humido.

Di lapparechio di la pimpinella.

PImpinella allaquale li greci li dicono bibnella: virtu callida & secca e in essa. Et per questo tarda al padire dilectatione & volũtate di mãgiare induce. Ricolta & in piadena: & cum le sue foglie pprie se la e tenera diessi riponere cum sale olio & aceto sidie pciare: & se la sara dura di foglia non restare di torla. Questo cibo apre ioccinoris: puoca la vrina: ale pietre non meno dila saxifragia gioua: ma nõ le minuisse tanto.

Di lapparechio di la acetosa.

LA acetosa trage il nome dal acro che le in essa propria: & diuidessi in quatro generatione: duo dile quale non vsiamo in cibi: lapacio & rumice: cioe lanazolo: le altre duo vienneno nelli apacrechi nostri dili

quali luno ilqle si puote dire oxilapacio.cioe laua uolo silvestro: & qsta ama luoghi arenosi & petrosi. Ha la foglia piu acuta a similitudie di on gie expolice istantia.cioe crescedo inel sole. & caule cioe inel fusto & inela foglia.ha certe fibre.cioe vene grosse. Questa herba la mia vernacula salma: dice che se la si mete in sale si chiamata sapore. Laltro che hypo lapacio si dicto.nasce in piu fecudi luochi.qsto ha similitudie cu il ri efo io. Et qsta si dicta dal vulgo accetosella. Queste hano due gieneratioe di acetosa.cioe frigiditate & austeritate i se.cioe il garbo.gienera humo ri p niente da iprobare: toleno il fastidio.induceno apperito: extigueno la sete: corroboran la forcia dil cuore.il corpo troppo largo stagnano: re prime la colera. Beuuta la sua aq inelaqle la sia stata cocta: extigueno la rogna & la picia. Sono alcuni che magiano lacetosa senza lauarla ua ti pasto pura senza alcuno cunciero: Laqle cossa io facio spesse fiate per mio consiglio. Alcuni vi agiungieno aceto & altri olio.& mangiandola a che modo si voglia.le salubre: & maxime lestate. & a tepo di morbo. Questa herba li medici la vsano in molte pharmacie.cioe medicine.& maxime in beuande.

¶ Dil apparechio di li sparesi.

Li sparesi sono di duo sorte.cioe di horto & di capagna.cioe di paludi. Hano grati li luoghi iculti: liquali altri appellano chorudam. & altri libycon. Li sparesi si dice che nasceno in luoghi dispersi.come dice Varro. Sonoui che diceno che li sparesi si dicti in lingua caldea caulen.cioe fusti. Li sparesi si alessano.& si distendeno i piadena cu sale olio & aceto si cucinano. Sonoui che li ispargieno cu specie: magiati per primo cibo discaciano le inflatione dil stomaco: a li ochi coduce la lucitad. Molifican humilmete il corpo: giouano al pecto & a li dolori di la spia schinale: & a li vicij de li iteriori. Sonoui che agiugieno il vino a cuocerli: & in quel modo sono piu efficaci. Il suo vso se el no sia continuo: no saria senon vtile: imperho che li fanno orinare troppo diffusamente. & cu celeritate vscire: & impiaga & vitia la vesica.laquale cossa e pernitiosa. La sua radice trita & beuuta cu vino biaco scaccia il male di pietra. alcuni tieneno che il suo succo dato cu vino sia vtile cotra veneni.

¶ Dil apparechio di bruscandoli.

Li lupuli cioe bruscadoli: hano virtu calida & humida inelli sieui & macerij cioe luochi macri nasceno: liqli io peso che cusi siano chiamati dal colore lupino ouero di la asperitade penso che siano chiamati ipo che sono asprimi.& li trochi suoi hano colore di lupo.& immitano le foglie. Apparechiasi qsti & cuocesi come li sparesi.a frigierli etia in olio.

⁊ i grasso comodamēte si podēo. Ma sono salutifferi alessi: ⁊ se poco nu
trisceno: tamē purgano il sangue mirabilmēte. Apren le fibre cioe le ve-
ne: ouero le vie dil figato: comouē la vrina: induceno bono ⁊ viuo collore

¶ Di lapparecchio di cappari.

I cappari si seminan in luochi sechi ⁊ fassi in torno da ogni bāda vno pocho di fossa ⁊ da ogni lato sia le riue facte o vero siano na- turalmēte ouero per artificio di pietre accio n̄ li lasino luxuriare: ⁊ li fru cti cresceno piu firmi. Unde il piu dile fiate sichzuano insieme li fusti cū le somēce. La sua generatione ⁊ maxime la pegrina: come dice Plinio: e da fugire. Impo che li arabici sono pestilēti. Quelli di puglia fano vo- mito. Il stomacho ⁊ il corpo moueno violentemēte le il vero che: come mi pare: hāno mutata natura: ⁊ sono in precio li peregrini: ⁊ q̄lli di egy- pto maximamēte fino dispreciati quelli de puglia. Li fructi di li capari: alcuni li hāno chiamati: cynosbaton: alcuni nosbatum: altri molti staphi lon. Anno virtu secca ⁊ calida in loro. Et dicessi che non lassano piclita re alcuno di paralisi. cui vsan li capri ogni giorno: nō hāno dolori nel bu dello giētile: nōne al figato: cūciosia che li aprēo le vie vitale ⁊ q̄lle dinā ti al cuore. Et facciano li humori glutinosi cioe viscosi ⁊ malanconici p̄- ma da la smilza: cōmouē la vrina: occide li lumbrici: excita venus: ⁊ otra veneno hāno la forza dila triacha. Apparechiāsi a questo modo. Appa rechierai inel lauezo cum aqua non bugliēte: mo solamente calda: doue tāto li laserai: dūmēte che pderāno q̄lla abundāte salsedine. Tramutali poi in aqua fresca ⁊ in quella lassali tanto che si sfrediscono: Dapoi li to- rai ⁊ bene collati liponerai in piadena: ⁊ li infunderai olio ⁊ aceto non molto: sonoui che aq̄sto māgiare viagiungeno la mētina cioe zusuerde: ⁊ nō e incōgruuo cūciosia che la si affaci ala dilectatione ⁊ ala sanitate.

¶ Di la cariota ⁊ pastinagia.

LE pastinagie dilequale tuta la forcia sua e iella radice ⁊ nele seme ce. Sōnoui di duo generatiōe cioe di q̄lle che nieneno ha sua posta ⁊ di q̄lle che fino seminate. Le p̄me vengono ala p̄ma vera: onuero nel autūno tempo ma se vole seminar forte sotto terra. Di vno āno comicia ha essere vtile: ⁊ al tēpo dila bruma e piu vtile: ⁊ nel autūno e piu grata. La pastinacha sole essere biācha: ⁊ la cariota rossa onuero trage al ne ro p il dicto di medici. Questa meliore nutrita in orto: ⁊ maxime: ielle ter re di viterbo. Le pestenagie sono piu felice che nasceno in terreni silue- stri. Ma intrābe sono graue ala cōcoctione di poco ⁊ grosso nutrimēto sono. Duo volte e da elixare la pastinacha: La p̄ma aqua si gieta via; la seconda si chuoce cum la latuca. Dapoi in piadena riposta cum sale ace

to: coriandro: e cum piper appechiata: e acomodamente dassi amangia re. Impero che la seda la tosse: e il pleuresis cioe mal di ponta e li dropesis: excita ven⁹: suolesi etiam frigiere doppo la prima pcoctione: excauata in olio ouero in liquame cioe grasso cum farina inuolnta. Apparechiasi etiam la cariota al modo di la pastinacha: ma la si tenuta piu suaue quando la si cota sotto alcinere caldo cum carboni. Doppo cocta e tracta quando la sia rifredata: le da pelarla e al tuto da netarla prima dala cinere: e da tagliarla in fetoline e in piadena riponerla: e agiungerli il sale: e da dorarla cum olio e aceto: cum poco vino cocto: e poi inspargierla cum specie dolce. Queste sono al mangiare molte suaue. Giouano al homo in duo cosse impo che li reprimeno la colera: e moueno la vrina. inele altre cosse come e al figato: ala smilza. e al stomacho sono aduersarie.

¶ Dil apparechio dile cipole.

O Docessi etiam la cipolla sotto il ciner e carboni: tanto che ogni crudo. senenadi in fumo: e tracta e facta neta dala cinere: e curata taglia si minuta in fette in piadena si acuncia cum sale: olio e aceto: ouero cum poco di vino cocto. Sonoui che viagiungeno piper ouero cinamomo le le inspargeno.

¶ Di lapparechio dili porri.

A Lexasi il porro: ouero si cuoce socto il cinere caldo: e in piadena si acuncia: conferisse a sedare la tosse vechia cum poco sale e cum pochetto di miele: nanti pasto si mangia: apparechiansi le cose predicte etiaz adaltri modi: liquali narrarem doue lordine dile mese e viuande si rechiederano.

¶ Patina dili capi: e interiori di caponi: e galine.

O Jle galine e di altri vcelli: diremo dilisue interiori come sono: li pulmoni: piedi e capi e colli. volensi bene lauare: lauati e alixati in piadena transferirai senza bruodo: e achuncerai cum aceto: menta: petresemulo. e inspargerai cum piper ouero cinamomo: e subito meterai iella mensa: cum poco zucaro ouero miele.

¶ Patina di le lingue onuer lucaniche.

S Jano cocte le lingue salate in aqua: cocte taglierai in fetoline: e in piadena apparechierai: agiungiendoli petresemulo: mentha: saluia: e specie quanto che basti: vltimamente agiungieli laceto: quel medesimo farassi di le luchaniche magiore. Linuerno tamen piu che lestate: e piu coctura voleno. Quelle lequale sono megliore lo inuerno che la estate sino facte: questo tale cibo seli rechiede.

¶ Di la differentia dile carne: e in che tempo che ciascuna sia da cuocere: e da mangiare.

HOra e tēpo da intrāre alamēsa: laq̄le io lapello la secūda ⁊ piu ꝓn-
cipale. Qui adunq; si tracta dile carne: q̄le e megliore ⁊ piu salutif-
fera: che altro māgiare: ⁊ siasi q̄le si voglia ⁊ meglio nutrisceno. Ele il ue-
ro che le da aduertire che varij siano gli animāti: si terrestri come vola-
tili: liq̄li nutriscino lhomo: ⁊ e necesso che in loro siano etiā varie q̄litate.
Et nō cade meno differētia in sexo ⁊ etate: ⁊ parte: cha iella specie. Me-
gliore sōno le galine che li gali ⁊ itē se la necessitate ne astringesse meglio
re le capre che li hyrci cioe becchi. Li castroni maschi che le pecore: ⁊ me-
gliori li gioueni che li vecchi. Falisse la regula nelli porci: liq̄li sōno boni
da māgiare: semestri ōuero āniculi: cioe di sei mesi o de vno āno li mōto-
ni sōno megliori che li agnelli. Li nutriti in mōti piu che in pianura ōue-
ro in luochi palustri. Passuti a giāde: castagne: formēto orzo: faua: pani-
zo: meglio: cha pasiuti di remole: ōuero herba: come inelli porci: ⁊ galline
cōprehēdeno ꝑ il gusto. Piu laudabile sōno etiā q̄lle che sōno mezane in
tra la macilētia ⁊ la tropo obessitate: cioe ītra la magreza ⁊ la tropo gras-
seza: cha q̄lli che sōno ōuero grasse: ōuero tropo macre. Le tropo gras-
se rimoueno lappetētia: disturbano la ꝯcoctione ⁊ indebelisseno ⁊ laxa-
no il stomacho. Per q̄sta cagione dila carne grassa: se de māgiar la ma-
gra ⁊: dāouo di macra piu sicuramēte che la grassa maugieno. Ultra di
cio cussi come linuerno vxiamo le carne calde. Cussi la estate vxiamo le
frigide: come e il capreto: la polastra: cosse acre ⁊ frigide la estate. Lin-
uerno lipipioni caldi ⁊ sechi. Lautūno licatorni le ficedule cioe occeleti
minuti: La ꝑima vera: vceleti di nido doppo facta la bona pēna: ⁊ tolti.
Linuerno itē li tordi ⁊ merli. Ele etiā inel cuocere grāde differentia. La
carne piu grassa e megiore arosta che alexa. Et da cauo e megliore la stri
gosa cioe la carne che e machra: e megliore alessa che arosta: ⁊ q̄lla che
e māgiena adogni modo si cuoce bene si arosta come alessa. Et meglio
nutriselo arosto quātūq; el sia alquāto duro al padire: cha lo alesso: an-
chora ch̄ meglio si padisse da capo meglio e il iurulento cioe cocto ī spedo
ch̄ il fricto. Ma acagione che nō dimoressamo tropo i tali plari: inelliq̄
li assufficiētia habiamo dicto: nui passarēo ad explicare la forcia ⁊ la na
turo di gli animali: liq̄li si ala necessitate: si etiā a luso: ⁊ lauticie cioe ala
abundantia e polideza la ꝯsuetudine vsa.

¶ Dil boue.

IL boue da il nome dil q̄le io chiāo: tauro vacha: ⁊ vitello: liq̄li quā-
to siano in grāde vso ali mortali none veruno che vi sia dubioso. cū
la aratione: La vectura cioe el tirare: il lacte: il caseo: la pelle a vso dile
scarpe: de q̄ e che aprouo a li ātiq cussi meritaua pena capital colui ch̄ sen
za cagiōe occideua il boue: cōe colui che occideua vno hō. alcūi ēti i tēpo di

romani trouemo che andarono ī exilio: liq̄li occiseno il boue come hita
tore dil paese. Adorauano etiā quelli di egypto peculiaremente. cioe in
luoco d̄ la diuinita il boue. ilq̄le loro appellauano apim: che apurouo ad
q̄lla gēte era sūmo idio: Et teniuano che questo aīale p̄ il suo vso ⁊ ino-
cētia fusse digno di honore diuino. El toro quādo el copre la vacca al p̄
mo colpo ītra cū la sua virga: ⁊ granida in diece mesi parturisse a vtile
di la gregie: ouero ad vso di li hōi. Quelli che anchor lactano: li appel
lano vitelli. Questi li lanij cioe li beccari li cōprano al cultro. cioe p̄ ama
zar. Fino occisi etiā di boui spessefiate ⁊ di le vacche: q̄ste quando sono
sterile: quelli quādo nō si pono adaptare al versuro ad arare. ne al tirar̄.
il carro. La carne bouina e di natura frigida ⁊ seca: cum difficultade si
cuoce: ⁊ difficile e al padire. ⁊ p̄sta nutrimēto turbido melāconico. ⁊ cras
so. cioe spisso. Caccia lhomo a le febre quartane. a la rogna ⁊ a la lepra.
Ma q̄lla dil vitello si māgia piu sicuramēte: ⁊ e quasi di tēperato nutri-
mento. Et questa nō senza ragione spesse fiate a la mensa di gientili ho
mini si vsa.

¶ Di la pecora: agnelo. e castrone.

La pecora e vtile a lhomo p̄ darli al suo vso lagnello el castrone la
lana la pelle el caseo lacte ⁊ el ledame. Lariete ouero mōtone e co-
me marito a la p̄pagatione di la gregie si vsato: ilq̄le quāto e piu vechio
tanto e migliore. īgranida le pecore. Ha ī fastidio le agnele. vsa le pecore
vechie. La pecora porta nel vētre ciq̄ mesi: dapossa parturisse maschio
overo femia. Le feminele si ritegni il pastore a la spanza di la gregie: se
el vorra de li maschi el pastore cernira vno ariete per marito di la grege
di le pecore p̄ conseruare la gregie. Gli altri che anchor lactano li vendi
a li lanij cioe bechari. Quelli che si voleno p̄ verueci: cioe castroni riser-
uare: nō voleno hauere meno di cinq̄ mesi quādo li vuole castrare. La
carne di q̄sti e salubre: ⁊ megliore che q̄lla di lagnelo. Calida si tenuta
⁊ humida. che tende al tēperamēto. La agnina ha piu di hūiditate che
di caliditade. La pecora ⁊ il mōtone nō la tocare cū li dēti: impo che la
carne sua nō solamēte nō giouа: ma ancho grādemēte nuoce.

¶ Di la capra. ⁊ capreto.

La capra cū el capreto: ⁊ il lacte molto e salubre ⁊ il caseo. La pelle
ineli exerciti adiuta luso ⁊ bisogno di lhomo. Unde li antiq̄ dice-
uano che linuerno ɔtinuauano sotto tal pelle. Queste etiam vsauano li
marinarij. le ville. cioe peli di le pele reijceno laq̄ di la pioza. Le caprete
cinyphe gia erano ī precio: ipero che come passano mesi cinq̄ parturi-
seno. In alcune e grāde vbertade di lacte. Li capreti di q̄ste lactāti sono

optimi al mãgiare. Le capre pigliano fiato per le orecchie e nõ p le nare ne mai restano senza febre. Archelao di q̃sto fice la auctore. e impo lanĩa cioe la natura di q̃sta e piu ardẽte che q̃lla di le pecore. Queste p tale cagione inel ꝯcubito e piu calide p q̃sto si dice. Di nocte vedeno nõ meno che di giorno cõe si crede. Depẽde al mẽto di tutte la barba laq̃le si chiama auroncho. Hano q̃sto i esse: che se q̃lcheuno vi tragie vna di la gregie: le altre stupefacte risguardano. Il suo morso e exitiale cioe mortale a gli arbori. e a la oliua labẽdo. cioe lẽgiendo. diuẽta sterile: e p quella cagione fassi sacrificio a la dea minerua di le capre: e di li birci cioe di bechi puzolẽti: la carne di q̃li nõ digustare. Quella dil capreto mãgiaui: i̇po che la si riputata la p̃ma bona carne intra tutti li aiali domestici. Hano i esse puoco di ricressimẽto: facilmẽte si padiscono: nutrica bene: gienera buõ sangue tẽpato calido cũ frigido. Questo cibo si ꝯuiene a queli che viueno morbidamente come augusto e phosphoro.: e non ad lucretio: ilq̃le lauda la pietate di li discipuli di pitagoras: ilquale etiaꝫ imita le cosse da villa: cioe cosse vile i cibo.

Dil ceruo.

IL ceruo ilquale li greci .pẽsano che sia dicto p la paura che lha dil bagliar di li cani: e dil suo morso tãto el phorresce: che el fuze da li cani. e ꝯfugie al homo. Itẽ manco fugieno le hũane vestigie che q̃lle di le fere. Il cõcipere di le cerue e dapoi il pianeto di arctos. Portano octo mesi. Alcuna volta parturisseno duo gemelli. Le molto simplice aiale: e di tutte le cosse p miraculo si stupisse. Le sagitte venenate cum admiratiõe si intuisseno. Nodano li fiumi q̃to largi si vogliano: e li mari. Li cerui gregatiꝫ. cioe ꝯgregati pone li capi sopra le cu late di q̃lli che vano auãti: e cussi dãdosi muda. dũmete che siano gionti a terra: laq̃l cũ lolfato senteno. q̃tũcũq; non la vedeno. Solo li maschi hano li corni. a liquali fino a sei ãni vi agiũgieno vno ramo. Questi mutano alcuna volta il colore in biãco: come se el fosse sta sempre biancho: come se dice di q̃lla d . Q. Srotorio romão: laq̃le cerua il nobilissimo impator psuase a le gente di hispagna che la donesseno hauer p indiuinatrice. Cõbateno questi animali cũ li serpi. e cum il spirare di le nare. li tragie di le cauerne: e cũ li piedi li pistano. e occideno: e impo li corni dil ceruo se hano p singulare rimedio a cacciare via li serpi. Viueno li cerui oltra cento ãni: come e stato trouato p alcuni che gia fu presi cũ vno colaro al colo: li quali eran doro e p la grassesa sua eran coperti li colari: iquali alexandro magno li hauea adornati: p q̃to fu trouato. Questo aiale ñ sẽte morbo di la febre: e p q̃sta cagiõe alcũi p̃ncipi ogni giorno da matina erano vsati a gustare di q̃sta carne: e longo tẽpo passaron sẽza febre.

La carne dil cerro e quasi simile a la bouiña: poco nutrisce tarda al padire: ⁊ la colera melãconica accresce.. tamẽ al mãgiare la estate: ⁊ maxie inel mese dagosto e piu suaue che linerno. Questa nõ ne mãgi il nostro Bruto. ne Celio: acio che da la melinconia i tutto nõ sia suffocato

¶ Di li orsi

IN el ꝑncipio de linerno la orsa cõcepisse. ⁊ nõ fa come il vulgo di li altri aiali da q̃tro piepi. anci dormẽdo cum il maschio abraciati giaceno i sieme. ⁊ si ẽpie. ⁊ i capo di trẽta giorni parturisse vno pezo di carne: di laq̃le li pareno le ongie solamẽte. Et q̃sto lãbendo cioe lẽgiẽdo dãno forma apoco apoco. Linerno stano ascosi quatro mesi: neli ꝑmi quatordeci zorni da tãto graue sonno fino oppressi: che a pena dãdoli ferite si dessedeno. Albora marauegliosamẽte da grasseza si fano pigri. il grasso suo e a ꝓposito i molte medicie. ⁊ e ꝯtra il cazer di capegli. Dopo q̃sti giorni viueno dil fructo di licarsi li soi pedi dauãti. Tiẽne theofrasto che le carne di li orsi ĩ q̃l medesimo tẽpo che sono cocte se le si ꝓseruãno che le accresceno. Al orso e iualidissimo capo: ilq̃le e fortissimo ꝯtra al leõe: ⁊ ifesta li tauri sopra li altri aiali. Pigliassi cum laci ⁊ falce. la sua carne tardi si cõcuoce: e ꝯtraria a la smilza ⁊ al figato. Gienera molti rincressimẽti: tuole lappetito: ⁊ iduce fastidio a qui la mangiano.

¶ Di li dami. cioe daini al mio indicio.

LA dama laq̃le etiã li greci chiamano dorcada: sõno di gieneratiõe di la capra: rare volte possi fare mãsa. Cũ li caꝑoli q̃si i q̃litate si cõuienneno. Bon nutrimẽto fa la sua carne a q̃lli che la vsano. e di puoco ricrescimẽto: tamẽ fa tẽdere il sãgue ad ogni modo a la colera melẽcõica

¶ Di li lepori ⁊ conieculi.

QUelli che hãno dicto che il lepore habi tracto il nome da la leuitade di piedi: hãno dicto il falso: ipo che Varro dice che el sia vocabulo ãtiquo ⁊ greco. Di lepori sõnoui di due gieneratiõe: cioe di magiori ⁊ di miñori. Il magiore e q̃llo che i mõtagne ⁊ i coline i le pianur assai viueno. ⁊ che da piacere di cacciare a li hõi. Il miore e q̃llo che soto terra inele chunicule: dõde el traxe il nome: cõduce gran ꝑte di la loro vita. Et q̃sti diuersamẽte si pigliano. cioe si tragieno di le tãne cum cauatiõe di terreno: ouero cũ vno aniale che si dimãda furero vsato. Metessi a la busa ⁊ lui li vãno atrouar: ⁊ li fãno insulto. ⁊ fali fuzire di fuori. ⁊ lhõ a la busa li ꝑnde cũ rete. ouero cũ cani. ouero il fureto lo occide nela busa. Li lepori di mõtagna ⁊ grãdi nui vsiamo ꝑ mãgiare linerno. Li cuniculi. q̃lli di lisola balcarea tãta abũdãtia ne hebberon: che acio che q̃sto sia certo: dubitãdo di la grãde moltitudie loro: ⁊ ꝯtra nõ li ꝑ essendo

resistere: mandaron a dimandare a limperatore augusto auxilio di gẽte darme contra di loro. La carne di conienli e megliore che quella di la leporina. et piu facilmente nutrisse: laquale e di natura frigida et secca Et per questa cagione fãno colera melanconica

¶ Dil hystrice et dil ricio.

IN India et in aphrica cioe in barbaria: Listrico si gienera peculiarmente. Lo Ericio come dice Plinio Erinacio simile e a li spini. La schina inspida: cioe pungente et asperrima. Liquali spini distendendo la pelle molte volte lassare: voluntariamente guãdole inela testa a li cani che li molestano si diffendeno. Sta nascoso come lorso quatro mesi di linnerno. La carne sua come a la carne erinacea si conuiene. et non intra li altri animali esculenti cioe familiari sia mangiata. Tamen adiuta il stomaco: larga il corpo. lepra et rogna diminuisse. Salada mitiga lidropisia: adiuta quelli che pissano in lecto che nol fanno cusi spesso. Sono alcuni che et li tassi et li giri a le cene agiũgieno. Liquali animali in qualitate non sono molto dissimili. Di li gliri ouero giri questo e annotato: che questi non si congregano seno piu rori in vna silua medesima. Et se poi de glialtri se messeda seno cum loro combatẽdo in sieme: o vinceno la pugna ouero muoreno inella bataglia. Li padri suoi lassi da la vecchieza in segno di pietade li nutricano. Di la quiete di linuernada si ralegrano. Ricolti in sieme questo tempo dormeno. Et la estate di nouo resuscitano: et se ingiouenisseno. Similmente e la quiete di le mustellè cioe donole.



LIBRO QUINTO

¶ Di li occelli esculenti cioe domestici.

Coloro che li pauoni et li vccelli esculẽti ridusseno a le piadene: q̃lli certo non mi pare che siano da essere iproperati cũciosia che di q̃sti si fanno li apparechi et cõuiuij et viuãde piu suaue che ĝglialtri: et sono p le mẽse di li re et ṗncipi piu tosto che di psone humile et basse et di minima riputatione. Guardisi adũq3 li plebei et populari: et quelli a liq̃li: come dice Satyro: el nõ basta che la cossa sia ricolta: impero che quella tale cossa dilegua la persona: fino che el non la mangi. Questa viuanda serae di li morbidi et grandi et gioti: et maxime a quelli liquali non la virtu sua ne lindustria: ma la fortuna et temeritade di li huomini: liquali de infima sorte come sono di ganei di le stalle: di la popina: cioe di la chucina. ad le soe richeze.

che sereben da portare: ma ali sumi gradi di dignitate libãno conducti. Questi p cagione diliqli li pauoni ꝛ fagiani sono nasuti: ꝛ poi sono stati presi. A questi si cõuiene la pciosa veste: pciose arnise: ꝛ ciascuna cosa preclara che la natura habi pducta in exalatiõe. La cepola ꝛ laglio deuerai cum esso mi: Pompeo. Et siani psente Septimio: ꝛ Septumuleio di cãpagna. Et novi sia excluso Triclio: ꝛ Cosmicho il dõbi seguire: ꝛ Parthenico: ꝛ Podagroso Scauro: Fabio Marniense: Antonio rosso: ꝛ Mecenate non lasso di fuore: elqle volũtariamẽte abraza la paupie. Et accio chio nõ sia tolto asuspecto: da Cincinato. Questo etiã Dometerio debino chiamare alla cena vliosa: quãdo che ala fortuna cussi piace: laquale abãdonate le industrie fauorisse la ignauia.

¶ De il pauone.

VEgni nãti atuti gli altri vcelli il pauone ala piadena: ꝛ quãdo le viuo si dilecta di pompa ꝛ di gloria: cussi etiaꝫ morto sia participe di quella medesima. Quãta gloria prẽdi il pauone: noi el cõprehẽdiamo p questo che laudato il pauone. Lui ɔtra la facia dil sole apre le ale sue azoiade accio che meglio si vedino: ꝛ ql medesimo fa spesse fiate aprẽdo la coda fina a tanto che liacresce la vergogna dil vedersi hauere bruti li piedi: che alhora el cerca di nascõdersi: viue questo anni vintecinque. comincia agitare fuori li colori di tre mesi. Da li auctori si dice che questo animale nõ solamẽte e glorioso: ma etiam e maliuolo ad cui nõ lo honora guardandolo il pauone: il primo horatore: Hortiense locise inella cena dil sacerdotio. M. Aufidio fu il pmo che istituite per guadagno Saginare cioe arostire il pauone: ꝛ p qllo vẽne al guadagno: ꝛ mirabilmẽte acresete. Sõno alcũi che voleno che la carne dil pauõe sia da crassio cioe dispeso alimẽto ꝛ didifficile cõcoctione: ꝛ che la cresca la malãcholia. Et di quella medesima natura si tine che sia la carne dil strucio: ilquale i africha cioe in barbaria: peculiarmẽte se nutrisse.

¶ Di le oche ꝛ anatre.

LA ocha cussi la siluatica come la domestica: e piu vigilãte che il cane: ꝛ questo si testifica ꝛ aproua p il caso accerimo dil capitolio atẽpo di galli cioe frãciosi: p la deffensiõe che fece. M. Mallio che fu desse dato dal cridare duna ocha. Per laquale cagione funo onorate le oche in qsto modo. che el mãgiare dile oche nele piu degne mẽse pma venião rapresentate nãti a li Cẽsori. Locha a li mortali in piuxore cosse e i vso cioe la custodia cõe abião dicto piu vtilmẽte che il cãc: la piũa laqle ipiux

dri luoghi si cauata do volte a lanno. ⁊ fassene bone colcere. acio che le schine di li dilicati piu morbidi si aripossino. La carne laquale ⁊ fresca ⁊ salata mãgiamo. Il grasso cũ ilquale si apparecchian di molti cibi. Li iteriori ⁊ maxĩe inel figato in elq̃le molto si excelle: se i lacte prima emulsa lo ibeuerai. Messalino cocta figlio di Messala oratore dice che li piedi de le oche arostiti etiã cũ le creste di le galline i piadena agiungienã. q̃si come cossa incli duini pclara. Io veramẽte questa ⁊ quelle che columella occeli amphiui: cioe che cussi appellano q̃li che cercbano il viuer di tra ⁊ di aqua. Io crederebbe che fussen di malo nutrimẽto. ma certo piu sicuramẽte vseremo il mãgiare di le ale ⁊ dil pecto. Nõ e molta differẽtia le anetre da q̃ste: lequale il pecto solo ⁊ lo collo: come dice Marciale: che vale. il resto arẽdilo al cuocho. Le anatre hano la carne piu calida che le oche.

Di le grue.

Dal mare eoo a noi vẽgono le grue p lõga peregriatiõe: ⁊ fano vno capitano. ilq̃le tute lo habino a seguire. Hano etiã i capo dila squadra. cioe darietro. vna che cũ la voce pregna la gregie. Fãno la nocte la guardia inel suo exercito i q̃sto modo. cioe: quella che e deputata a la guardia sta dacanto: ⁊ pnde vna petrisela cũ vno de li piedi ⁊ tienelo alciato da terra: ⁊ iace sopra laltro p nõ si adormentare: ⁊ a cagiõe che stracata dal sõno: cadẽdoli la pietra i terra: le altre che subito senteno dare la bota i terra: tutte cridano a dimostratiõe di repbẽsione a quella che nõ hauea facta buona guardia. Le altre veramẽte dormeno cũ il capo soto le ale acõciato: riposando sopra itrambi li piedi. Il capitano suo stãdo ricto cũ il collo a guardare se q̃lcheuno li sopraueniss e: ⁊ subito el pdice. quelli che viẽueno a nui: ⁊ tanto fano triegua cũ li pigmei cum liq̃li sono sempre i bataya. Pigliate ouero p piedege ouero cũ le rete a le mẽse fino transferite. Di q̃ste li cibi pparati in che modo si voglia cocti: tardi si padisseno. La colera melancolica multiplicano: ⁊ hano in esse piu rincressimento che nutrimento.

Di le cicogne.

La cicogna e neli mangiari da essere preferita a le grue. Cornelio nepote. ilquale morite p el pricipato di diuo augusto: affirma. che quella laquale puochi la voleno tocare non che manzar: credo che sia p il loro pasto: lquale e di serpi ⁊ lorde bestiole che coglieno. Dõde vẽgão le cicogne ⁊ doue si trãsferiscano: q̃sto e incerto: ma che di lontani paesi vengão. questo nõ ce dubio ad alcuno. ⁊ a quel modo come fano le grue. ma queste vengono nela prima vera. ⁊ quelle linuerno. sono forestiere.

Si ꝯgregan in luogo certo quãdo sono ꝑ partirsi: cussi che veruna di la loro gieneratiõe non resta di qua senon schiaua ⁊ serua daltrui. Al suo giorno statuito si ꝑteno: cusi occultamẽte che alcuno nõ le vede. quando cũ il suo exercito ⁊ stuolo si diparteno: ne ancho al suo venire. niuno le vede venire senõ quãdo gia siano venute. Et luno ⁊ laltro momẽto fão di nocte. Luogo e in asia chiamato phitonosconia: in patẽti cãpi: doue ꝯgregate itra se si cõmurmurano: ⁊ la vltima che viẽne la lacerãno. Sõno che tẽgono che le ciconie nõ habino lingua: ⁊ lo affirmano ꝑ il mangiare di li serpi. Tãto q̃ste fino hauute in honore: che apruouo a li thessali incorre in pena capitale qui occide vna ciconia. La carne di questo ocello e quasi come quella di la grua.

¶ Di li olori: cioe cisani.

IL cisano ha nome in greco piu frequẽtemẽte che olore. Vienneno ⁊ simelmẽte vanno come le oche: ⁊ ꝑ q̃sta ragione li appellano olori. come si diceno oche. ⁊ vedessi q̃sto inel suo volar̃. Al modo di liburnici cũ ipeto dil becco disteso: fendẽdo laere piu facilmente fino portati. che se cũ la testa alciata ⁊ cũ dricta frõte fusseno cacciati cũ le ale. Distẽdeno li colli verso al loro capitano quale li ꝓcedeno: ⁊ quãdo il capitão e stracho. alhora el riponeno darietro al stuolo: ⁊ vnaltro capitano ꝯduce la gregie. ⁊ cussi si riposano dãdosi muda. Fabulosamẽte si narra che li cisani cũ il suo canto flebile ꝓdiceno la loro ꝓpria morte. Capitan ne le piadene q̃si ꝑ quel medesimo modo come le oche.

¶ Di le hyrundine: cioe cixile

LA Cixila laquale in greco si dicta   da noi li mesi di liuerno volano i aphrica: ⁊ a la ꝓma vera ritornano. Di questi ocelli che nõ hano lungie acute: questa sola: di le bestiole che volano: vsano in suo cibo: come sono senzale. pauerj ⁊ altre simile. Dicessi che q̃ste non voleno vsare soto li tecti di tebe: impo che quella citade spesse fiate e stata presa Ne entrano ne li loro palaci ꝑ le scelleritade loro. Al tẽpo dil Re Tereo fue vno Cecina huomo darme: ilq̃le prese di questi veceleti. ⁊ portoli sieco inela citade. ⁊ di quelli mãdaua a gli amici ꝑ segno di ãnunciatiõe di la victoria: ⁊ in quel medesimo nido retornauano cũ colore di victoria. Dicessi che Fabio pictore hauea scripto ineli suo ãnali: che dũmẽte el fosse assediata la citade: per li romani li fu dato presidio. cioe soccorso. che da quelli di liguria: li scrisseno vna littera. ⁊ cũ filo la alligo al li piedi ad vna cisila: significãdoli in qual giorno: douea giungerli il succorso. ⁊ douesse essere facto lo eruptio. cioe lo arsalto darme. E lè di tanta celeritade la cisila inel volare. che sente meno affano che tutti li altri ania

li volatili.⁊ meno fatica.

¶ Di li merli.tordi ⁊ storni.

SI parteno li merli.li tordi simelméte:⁊ li storni:ma vãno in luoghi vicini. Occultãsi questi animali ineli sievi.⁊ li stanno il tẽpo de linuerno cercãdo il mangiare. In terra todesca stano linuerno li tordi.maxime lestate nele nostre montagne. Lautũno al piano ⁊ ne li colli si trouano. Linuerno ꝑterea neli luoghi maritimi:⁊ doue maxie sia abũdantia di gieneura ⁊ di mirtella:⁊ qui frequẽtano tali cibi. La carne di merli tardi si padisse:e di puoco nutrimento.⁊ accresce la melãconia. Li tordi veramente ⁊ ꝑsertim linuerno bene ⁊ molto nutrisseno:⁊ sono di poco nutriméto. Ma solo e da guardarsi da quelli che vsão il pascolo doue sia il lapsano:cioe quello che li greci chiamano napello:⁊ li nostri il simile. Li storni liq̃li il vulgo dice che hanno carne diabolica:al tutto da li obsonij cioe cibarij dilicati reijceremo. Questi mãgi il nostro vacera: ilquale vuole piutosto consiglio per la borsa.che per la vita. La propria natura di storni e di andare volando in frota.⁊ fare certo stuolo al megio di campi.⁊ tutti si sforciano di stare inel megio.

¶ Di le tortore.

A La prima vera la tortora si occulta ⁊ perde le soe penne. Luoghi sabulosi volontieri frequentano. Sino prese cum la rete:si saginata cioe ingrassata. Sumpta in cibo astringie il corpo:⁊ per questa cagione a li dissinterici:cioe a quelli che hano fluxo si data in cibo. Dicessi che la tortora femina come la perde il suo marito:che la non toca cum il suo volare arboro verde:ne sopra vi ascende.

¶ Di le galine.

DA le galine nui habiamo lo ouo.la polastra.il capone. il gallo ad vso di galine. Et sia la galina ouero granda come le padoane: o vero di la gieneratione di le pumillione. Li galli di le gallineliquali salacissimi cioe calidissimi sono:piu fino reseruati per la prole che per lo mãgiare. Tamen giouano a la gieneratione humana: non solo in questa cossa:ma etiam a dessedare le persone a le loro opere dil giorno a quelli che si hauessino domentegati di fare le sue agiende. Distingueno le hore di la nocte cũ il cãto suo.ãnũcião il giorno vegnẽte.custodisse diligẽtemẽte la gregie dile galie. Armato di ũgie acute ⁊ cũ il beco expelle il gallo di li vicini da la gregie di le sue gallie.⁊ sel consegue victoria subito el canta in segno di victoria.⁊ lui medesimo fa fede che lui sia il principe.

Il gallo vincto si nasconde & tace. Questa sola gieneratione e digli ocel
li che spesso guarda il cielo: & il cantar suo pdice quado debi essere il té
po sereno: & quando de piouere. Si castrano li galli quado sono tenerel
li in duo modi ascotádoli li lumbi cum vno fero accieso inel fuoco onuer
trahédoli genitali cioe li parechi come fassi comuñaméte: & subito singras
sanao. Plinio affirma: che la generatione galinacea: in paese di ariméo
parlo vna fiata: essédo osuli. M. lepido. P Catullo. Li caponi & le gal
line sainare. Li proprij liguratori cioe diuoratori atrouaron: accio che
le diuorassen piu vnctuosaméte & piu dilicate: & de qui e che sono dicte al
tile: cioe nobile: impo che sagina cioe grassa: alte cioe dilicate: & enutrite
sonno. Dili ocelli come li domestici: & ogni generatione di ocelli separa
taméte si douesse cuocere. M. lenius strabo: fu il pmo che questo institu
isse: a queste cosse vi agiunse li farctori cioe senescalchi & cuochi: & discri
pse quello che a ciascuno vcello li fusse da apparechiare ala coctura. Al
quale meritaméte se doueria farli vna statua in comicio cioe in compa
gnia. Questa statua doueria farli Aruirago e. P. Gallo e il nostro Gier
manico e questa statua debiano far questi di loro danari: cumciosia che
questi per adoptiua ragione hereditaria: la popinaria officina frequen
tino. Dinuerno tamé meglio che lestate farassi il saginatio cioe li arosti
méti & megliore sara e la farctura cioe la cogaria acuocere le galline etiá
a quel tempo sono megliore: impo che inquel tempo meno tendeno al co
chare: li polastri che ancor nõ hãno calchate le pulastre: ouero polastre
náti che habino facto oui. quádo si fanno le tibie: & quádo lo ompbacio
péde dile vite: cioe la cresta: al hora sono megliori li polli gioueni: da mã
giare: & megliori li maschi che le femine. Et breuemte absoluero: le laud
de tuti li ocelli per quáto a li aparechi dil pastigiari si appartiene vna car
ne di galline e compressa: che fa ale cucine ogni altre vcelli che nõ habia
in se el capon o alexo o arosto. Et patina di questo vcello: adiutano il sto
macho. reconcilia il pecto schiarasse la voce: & falla piu risonáte: alegra
il corpo.

¶ De li columbi.

Li columbi di pudicicia váno anáti a tuti gli altri vcelli: piu tori vse
ranuo in vna medesima columbará messedataméte: & tamé niuno
columbo non viola la columba di laltro columbo. Lamore dimostra cũ
lamenteuole voce inella golla reciprocamente: & cuz lopiare dilbecco cũ
effecto il dimostrano bagiandosi spesso icorreno inchobito venus me
diante: frequétando cum li piedi atorniandosi luno laltro charezandosi
& facta la adulatione: ilsimile fanno etiá li palũbi. Ma pero che li sono

semiferi: ⁊ ꝑo piu raro fructano. Aristotile e lauctore che dice che le colũ
be viueno fino a trẽta anni: Li colũbi ꝗamente ⁊ le tortore apena che to
chino li octo ãni. Di questi li pipioni che nõ sono ancor intuto vestiti: di
pẽna sono di natura calida: ⁊ humida molto: ⁊ ꝑ questo tiesi che sianno
di tarda cõcoctione. Di molto nutrimẽto: ⁊ piu sangue gieneran: donde
le inflactiõe ⁊ le febre nasceno. Quelli che gia comincia tẽtare di volare
sono tenuti piu salubri ⁊ nõ e da admirarsi: ⁊ maxime se sarãno cocti cũ
acresta: ha cagione che a li colerici non noci ꝑ la caliditate loro. Questo
cibo nõ e incõgruo a q̃lli che sonno defectuosi di flegma ⁊ di mal di gola.
Dal mãgiare deli colũbi vechi aiuto e da abstinersi: ipero che sonno di
piu duro alimẽto ⁊ sono da essere reprobadi.

¶ Di li ficeduli cioe vcelli minuti: ⁊ celege.

Di li ficeduli: gardello ⁊ gli altri vcelli miuti: la carne: sele sono gras
se pur che ñ facio nido sono di bono alimẽto. Ma resti le celege di
fir apresentate inelle piadene nostre: lequale riceuute in cibo male nutri
seno ꝑ la sua tropo caliditate: difficilmẽte se padisseno: ⁊ excitan libidine
Questo vcello e di curta vita: ⁊ cussi sono salacissime cioe dure. Li mas
chi niegassi che durino piu di vno ãno. Le femine sono alquanto di piu
lunga vita. Nõ voria che li gardelli fusseno mãgiati. impo che alhomo e
piu delectosa la voce sua a aldirle cãtare: che vederli nele piadene: loro
sono obediẽti a fare q̃llo che li fi comãdato: adoperan li piedi ⁊ il becho
in luocho dile mane. Cõe fa q̃llo inella camera de miser frãcescho gonza
ga Cardinale: il q̃le tira il suo cibo ⁊ il suo beuere che e in duo ordegneti
apicati cum vno fillo sotto il fondo dila gabia a vna stangeta: ⁊ tiraua lu
no suso ⁊ laltro andaua giuso impo che erã di peso equale: ⁊ in tal modo
cum desiderio ⁊ admiratione lo vediamo cossa nõ solo bella: ma etiã ad
mirabile ariguardanti. Questa sorte mãgiamo alabdã: laq̃le ⁊ la carne ⁊
il bruodo alhomo nõ e senõ vtile.

¶ Di li coturni: che quaglie sono.

Il coturno e picolo vcello: ⁊ viene a nostre mẽse: fi reputato piu ter
restre che sublime. Volã q̃sti vcelli nõ senza ꝑiculo deli nauiganti:
ipo che q̃si inele velle cũ grande numero ferisceno ⁊ maxime qñ fãno pas
sagio: ⁊ di nocte ꝑsertim riuersano qualche nauitio picolo: non volano
cũ vẽto australe ⁊ maxime quãdo le humido ⁊ sente dil sirocho: ipo che
le vẽto grosso ⁊ graue che glie ꝯtrario a sua natura: ipo che li appetisse
haure assuto ⁊ vẽti ligieri ꝑ la ponderosita di loro corpi: ⁊ ꝑ le forcie sue
che sono picole. Dege che volãdo fãno voce q̃si lamẽteuole ꝑ la loro fati
ca q̃le sentino dil volare expressa. Cum li venti da aqlone volano volon

tieri & suo capitano e ortygõetra. li greci chiamão il coturno Il pmo di loro che riuano i terra quãdo passano: si preso da sparauiero se lesse fori di la squadra di gli alitri & p qsto molto solicita di stare icõpagnia: quãdo fãno il suo passagio ali coturni le somẽci di herbe venenose li sono gratissimo cibo: p questa cagione alcuni li hãno disp̃reciati amangiarli & maxime al tẽpo di quelle somence: li nostri deg nõ li disp̃recian in alcun tẽpo: impo che loro tiẽneno le quaglie fiano in loco di quelli vcelli che forestieri dicono coturni: & sono in precio al tẽpo dil autũno & il vulgo le appelano quaglie. Ala pma vera quãdo le tornano sono isispede & fino tẽute di male alimto. Jo ne magnai õ qlle forõ pse iel lito di ãtiaco cũ marso mio ñ era cossa piu isipida. ¶ Di le pdice: & fasiani.

AD le pdice e grãde solicitudine inel fare di loro nidi: impo che inel suo nido poneno alcuni stechi in riparo suo q̃si ɔtra li animali che li volessero nocere: spesso li ingãnano li sui mariti mutãdo alcuna volta li oui pche alcuma volta li arõpeno p la sua intempatia di libidine p calcare la pdice. Combatẽo le maschi intra loro p zilosia damore. Come fãno li coturni cũ li galinacee. Questi vcelli sono di tanta focosa caldeza: che secundo il dicto di alcuni. Li ɔcipeno etiã solo p lo odore la femina dil maschio ouero dila loro voce che possino vdire: La vita dela pdice dicessi durare fina a sedeci ãni: Jntra li vcelli qsti sono che la carne sua bene & facilmẽte si padisse: di pocho rẽcresimto: sono & di molto nutrimẽto. Et accresceno la fortia dil ceruello: fa la genitura cioe il seme: & se venus muore la susita. ¶ Li fasiani tienneno la via dil megio tra la pdice el capone. Benche Auerois qsto fasiano el ãtipone a tutti gli altri vcelli p quãto aspecta a pasti. Et meritamẽte se nui atẽdiamo a la fortia dila fabula che si dice ch Jtiz fu filolo di Tereo re di tracia ilq̃le come narrano li poeti nelle fabule fue ɔuertito in faxiano. Per laquale cossa le tãto dilicato & tanto adorno come si cõuiene a figliolo di re. Unde niuna cossa e piu ɔdecente a li reali: & adle mẽse di gulosi: chel fio dil re ritorni ale loro mense. Ma certamẽte mancha questo tragico peccato ouero scelleritate ala mensa di Põponio: ilquale nellt suo ɔuiuij geta cipolle: aglio et scalogne sopra la tauola p le sue viuande dilicate.

¶ Quale sia la differẽcia intra le parte di glianimali.

OJglianimali: & maximamẽte liq̃drupedi. ¶ Li capi loro quãtũq3 siano di alimẽto crasso cioe spesso: tamẽ nutriseno molto: & inducẽ le febre malãconiche al homo: la genitura dil homo mirabilmente accresce. ¶ Li cerebri dili vcelli sonno piu salutifferi che qlli dili q̃drupedi. Ma pche le virtute & forcie dili ceruelli e frigida & humida: p il suo frequẽte vsarli gienererebeno flegma & hũori: & iducerebeno fastidio al stomacho: & se el si mãgiato dopo cibo iduce vomito. Ma sũpto inel pnci-

pio dila cena nõ noce:⁊ maxime se cũ mẽtha:aceto ⁊ cũ specie sera appa
rechiato:si padise facille:⁊ ali calidi,di nã ꝯferisse. Il seme virile acresse
⁊ molifica il corpo. Dicessi che il ceruelo dil lepore ⁊ di conigli:puodeno
molto ꝯtra li veneni. ¶ Li ochi digli aiali:se li sonno tenerini ⁊ di aiali
grassi quãtũq; siano humidi si tiene che siano di moderato nutrimento.
Questo cibo si chiamato dali liguritori cioe dali papatori:Bolus optal
mia cioe bochon di pasiõ agliochi. ¶ La lingua ha i essa humiditade
q̃si tẽpata intra il duro ⁊ il tenero. Et e vero che se le cũ carne glãdulosa
laq̃le lie ꝯtraria ⁊ nociua cũciascuna cossa licha ⁊ giota che lhabia ise ⁊
ha hũiditate si chuoce:⁊ apparechiassi cũ specie:⁊ suaue a mãgiare:⁊ ñ
si tenuta mal sana. ¶ Il core frigido ⁊ secco:⁊ ꝑ q̃sta cagiõe li acressen
la melinconia:⁊ tardi sõno al padire:⁊ tamẽ nõ poco nutrisceno. Io par
lo dil cor morto:ma el viuo e certo receptaculo di calore. ¶ Il pulmone
viuo e di calida ⁊ secca q̃litate:il morto e di frigida ⁊ humida q̃litate:per
la sua rara testura ⁊ legereza si tẽuto di poco nutrimẽto. ¶ Epar cioe
il figato ilq̃le etiã si appellato Iecur:genera grossi humori:duro alpadi-
re:tolle lappetito. ¶ Li figadi deglianimali che latãno sõno meno ma-
le sani ꝑ q̃nto si tiẽne opiniõe. Quelli dile galine:oche: õuero di anatre:a
q̃ste siagiungeno. ¶ Di le capre ⁊ di bechi:li figati nõui tocare:ancho li
debi fugire accio che nõ incorri i epilẽsia:cioe in morbo caducho. laq̃le li
nr̃i chiamão comiciale morbo cioe morbo che sapiza facilmẽte. ¶ Con
tra di q̃lli veramẽte il cor dil lupo:nõ solamẽte nõ noce:ma etiã li ydropi-
ci guarisse. Vale etiã il figato trito dil cane rabioso:⁊ beuuto cu; aqua e
ꝯtra il morso di altro morso rabioso crudele. ¶ Le tetine ꝑche sõno ve
nenose ⁊ cartilaginose:sõno di virtu frigida ⁊ secca. Beq e che fãno nu-
trimẽto crasso cioe spesso:⁊ q̃nto sõno piu abundãte di lacte:tãto sõno di
magiore alimẽto. ¶ La smilza õuero che liẽ:si sia dicta:ha i se certo aco
re ilq̃le ꝑ auãti era stato receptaculo dila melinconia:q̃sta adiuta lappe-
tito ⁊ il stomacho. Sacia tamẽ tosto. Il suo freq̃nte vsarli fa lacolora ni-
gra. ¶ La smilza porcia si tiẽne che sia mãcho male che le altre. ¶ Le
ale digli vcelli icibo sũpte sõno saluberime di alimẽto:⁊ maxime q̃lle dile
galine. Sõnoui etiã aq̃ste viagiõgeno q̃lle dile oche:ꝑ frequẽte momẽto
se elui fusse niẽte di mal sucho si purga:⁊ similm̃te etiã licoli dile oche ⁊ di
le galine:sõno tenuti megliori che di gli altri volatiui:se li nõ hauerão sã
gue itercutãco cioe morto tra carne e pele. ¶ Di graue sapor sõno le re
ne receptaculo di lurina:⁊ q̃si che li coli sono cagione di certi humidi rin
cresimenti. Item difficilmente si padisceno:⁊ si cõuertisceno in catiuo hu
more. ¶ Le rene tamen di capreti dalate ñ sõno dispreciate impero ch̃
anchor nõ hãno in loro niẽte di terrestre. Sõno di pessimo alimẽto ⁊ fan

no la colera melãconica: et sono receptaculo di ogni ricrescimento: quã-
tūcunq; ob esino il corpo: cioe largano. Ampo meno sono da desprecia
re quelli di li vcceli: et maxime q̃lli di le galine cioe li loro vētriculi: et li in
teriori. Li testiculi de li aniali piu gioueni sono megliori che di li vecchi
liq̃li tardi si padisseno. sino riputati megliori: tamē q̃lli di le galline mai
fino dispciati. Nō mi e dispiazuto el piatello di pallebo hosto nostro: i el
q̃ e li piedi di vedeli ben lauati: et cocti cū brodeto: insparsi cū specie ine
la cena a usāza romana: negli apresētoe. Et al mio parere era alq̃to a-
concio cū aceto: i modo che excitauano lappetito. Et q̃sto cibo si suole
meter a la p̃ma mēsa. Sono di buono et facile alimento Conferisse al
pecto: mollifa la tosse: le vie di lurina vlcerate cioe excoriate sana. Gio-
ua a q̃lli che hano fluxo. Da li medici tamē piu sino cōmendate le par-
te dinanti di li animali che quelle da drieto.

LIBRO SEXTO: Di li obsonij.



Erto el nō parerebbe che hauessamo dicto ne explicato
niēte di la natura di q̃lle cosse le q̃le la hūana csuetudine
vsa: se de gauāri nō assignasse la ragione di li obsonij cioe
di li appechi di viuāde fir da facti: laquale et li chuoghi: et
li popinarij cioe li senescalchi comādano Unde tutte le vi
uāde che si vsano nō hāno bisogno duna medesima coctura. Et sapi che
ogni appechio vuole essere p̃parato cū la sua sasōe. La carne dil boue
vuole essere allessa: et q̃lla di vacha. Alexo vuole esser il pecto dil vitello.
La schina o vō la spina che piu e licito appellarla: si richiede esser aro-
sta. Le cosse di q̃lli medesimi ridurarli i pulpete. Tutto il castrōe alesse
rai: bēche la spalla et le cosse siano buone arostite. La carne dil porco in
che modo che tu la cocerai la trouerai esser isalubre. cioe nō buona. Ta
mē la sua schina quādo le fresca arosta: dilecta a la gula. Sōnoui che le
cipole incl suo grasso buliēte cuoceno et deuorano. Li capreti come ti pi
ace a cuocerli sōno suaui et salutifferi: tamē le cosse aroste sōno megliore
riputate. Quella medesima coctura e q̃lla di li agneli. La carne capna
se tu ne vorai māgiare: la māgierai il mese di zenaro cū lagliato. Li cer-
ui veramēte la pte dauāti māgierai cū brodeto lardario cocta. Li lūbi
cum la schina arostirai. Di le cosse ne farai pastelli. ouero pulpete. q̃lla
medesima coctura farai a li caprioli: dami et capre. Il porco cēgiale cuz
la peuerata: ouero lo appechierai cū brodo lardario. Il lepore a rosto
dritamēte neli cōuiui apponerai. tamē la pte da rietro si riputata meglio
re. Quella dināti nō sarae vicio a cuocerla cū la peuerada. ouero cuz il
lardario. Quella medesima coctura vuole il coniculo. Sonnoui che la

carne orsina mãgiãno in pastillo.

¶ Come sono da cuocere li vcelli domestici & siluestri.

LI vceli amphibiij: cioe li vceli che di terra & aqua certano il viuere suo: come sono le oche: il Cigno: la anatre: grue: cigogne: & li altri che sono q̃sti di q̃lla medesima natura: q̃ste alesserai. Ma il pauone veramente: il phasiano: il coturno: la perdice: turdi: meruli: ficeduli: & le galinace: siluatiche arostirai. Etiã questi vceli elixi cũ il peuere: & la saluia nõ parerano che siano insuaui. Il capone grasso arostirai. Quelli che serãno mediocremẽte grassi alexerai. q̃l medesimo farai dile galine: & pulastre.

¶ Di lo allexo.

LA carne tagliata in peci lasserai in aqua frescha p vna hora. Dapoi la lauerai bene cum laq̃ calda: & dinouo la meterai inel lauezo cum aqua frescha: & vole essere lauezo largo accio la nõ boglia streta & ponerai la al fuoco: & limeterai dil sale nãti che la boglia. Et quãdo la comencera abulire. Alora bene la spumerai. Se tu vedesti sabione ouero terra messedata cũ il sale. Torai cũ la captia di laqua calida: & dentro ĩfunderai il sale: & andera al fondo il sabione ouero terra il sale restera di sopra inellaqua. Et q̃sta collata meterai inel lauezo. Et se la carne fusse vechia debi spesso trarla dil lauezo & rinfrescarla cũ laqua fresca. Quel medesimo farai dil capone ouero galine che fussen vechi: & in q̃sto modo la carne rimagnira biancha cum il brodo.

¶ Arosto.

ARosto di q̃le carne ti piacera farai in questo modo. Se la carne fusse vechia. Quãdo elauera vmpoco bulito: la trarai dil lauezo & la illariderai: & in spedo la farai voltare al fuoco: fino che la sia ben cocta. Ma se la carne fusse tenera come e la vitelina: & di capreto: senza darli boglio la arostirai come habiãz dicto di sopra. Caponi: Phasiani: Capreti: Perdice: & ogni saluadesina che si richiedi fir arostita: ben explũata & tracti li interiori lauerai inellaq̃ bogliẽte & lauati secũdo lapetito tuo cũ herbe odoriffere peuere & larido bene tagliato forniti li meterai al foco che cũ lento fuoco p p̃ma & poi cũ piu fuoco li farai cuocere: & quãdo vederai che siano apresso che cocti. Li aspergerai cũ sale trito & pane dintorno: & poi li darai magiore fuoco che da p̃ma: & cũ piu velocitate voltato il spedo. Unde subito tracta la carne dal fuoco: la laserai inel lauezo ripossare: & poi cũ aqua rosata insparsa la mãderai in tauola.

¶ Peuerata cum saluadesine.

PEuerata cũ quale carne di saluadesine che tu vorai farai ĩquesto modo: Apparechierai inel catino tanto vino nero garbo quanto

aqua e ineso lauerai optimamẽte la carne: ⁊ dapoi colla qlla lauatura: ⁊ vi agiũgierai tãto sale quãto si basti: ⁊ qlla medesima aqua cum la carne inel lauezo poni al fuoco: cocta la carne latrarai dil lauezo ⁊ ipadena la diuiderai. Auerai poi fette di pãe: ⁊ sopra la gradela le brostolerai: ⁊ poi le ponerai amoio in aceto ⁊ quãdo arãno ben beuuto: alora insieme cum vna libra di vua passula optimamẽte pisterai. A queste staria bene agiũ gerui il sãgue di eẽ bistiole che cocesti p la peuerata ouero liiteriori se el potesti fare bene pistati. Queste cosse dapoi messederai cum ql bruodo: agiũgiendoui vmpoco di vino cocto ouero sapa cum qllo aceto cũ il qua le amogliasti il pane. Poi veramẽte p il tasio colerai tute qste cosse insie me: apparechiate ⁊ poste inel lauezo asperse cũ peuere: gariofili ⁊ cina mo: ⁊ come vorai farai bulire: eqlmente p megia hora inelli carboni me sedando spesso cũ la maza ouero cuz la captia. La carne vltimate fricta cũ il larido: partita inelle piadene cum qsta peuerada acũcierai ⁊ incon uiuio meterai. Molto ⁊ comodamẽte nutrisse. Gioua al stomacho: lar ga il corpo: ali collerici tamẽ nuoce: fa la pietra piu ⁊ meno secõdo le cos se che si poneno nela compositione.

¶ Bruodo lardario.

BRuodo lardario cum carne diqle saluadesine vorai: farai inqsto modo. La carne ponerai inel catino inelquale visia tãto vino biã cho quãto aqua: ⁊ quiui la lauerai. La quale lauatura: come si cõuiene: colerai: cum questa lauatura ⁊ cum lardo ⁊ saluia minutamente taglia ta: la carne inel lauezo cocerai. Et quando la sarae apresso che cocta: la infunderai cũ le specie. Et accio che il brodeto sia piu spesso: tu viagiũ gerai duo rossi doui duri cum alcune fete di pane biscoto: ouero secato ⁊ non in tuto arostito: ⁊ pesterai insieme: ⁊ pistate le messederai cuz il bro do: ⁊ infunderai inel lauezo. Tamen meglio si farebe questo: ouero dil sangue dili animali: cocti: ouero di interiori pistati di quelli animali. Cocta la carne lapartirai al tuo piacere ielle piadene: ⁊ inel puiuio: oue ro tagliata minuta: ouero in peci cuz il suo bruodo apponerai. Dimolto alimento e questo Tamen farebe stomacho achui spesso lousasseno. Scalda il figato ⁊ le rene. Noce ali colerici. Conuiensi solo aquelli che sono flegmatici.

¶ Cibario di saluadesine.

Ibario il quale il vulgo ha corrupto il vocabulo: ⁊ dicono Ciuai to: fassi in questo modo. La carne siluatica: cum aq ⁊ aceto cum pari mextura cocerai: cocta la trarai dil bruodo: ⁊ qsta meterai in qlche

ordegno e lasserai tanto ripossare che lumore essi fuori. Dapoi in optio lardo la frigerai. Et se tu vorai apparechiarne duo piade: la potrai acõciare: cum vna libra de vua passula: megia libra di mãdule cũ la sua pelle e pistale: a qste viagiungierai alcune fete di pane non molto brustulate: e poi imbeuerate in vino garbo e poi pistate. Messederai possa tuto cũ il brodo inelq̃l arai cocta la carne. Colerai poi tuto p il sedazo chiaro inel lauezo: e buglião insieme sopra li carboni lõtano da la fiãma cum bona cura p ispatio di megia hora. Se cum specie la vorai acunciare: o senza sia al gusto e piacere tuo: ma acũciarla torai giengero trito ouero cinamo: e piu e meno vi agiũgi vltimamente la cipola in pignata cum larido tagliato in fette bene cocta e pistata in lauezo la laserai vmpochetto bulire e da possa in padena cuz il brodo partila. Nutrisce etiã qst o: ma tardo al padire: moue fastidio: offende il capo e gli ochi: al figato nuoce moue il ventre: ali colerici nuoce: e al pecto.

¶ Pastilo di saluadesine.

OJl ceruo ouero di! capriolo farai pastello in qsto modo: tu talierai la carne in peci nõ grãdi: e li darai vno boglio cum aqua asedo et sale. Intéerita la trarai dil lauezo: e laserai ineli q̃dri dũméte che la si rafredi. Dapossa piper e cinamomo cumtrito lacarne isieme cũ lardo pesto in modo di pinza ipasterai: agiũtoui certe fetoline di lardo p longo: e q̃sto q̃si come ifoglie iuolgerai: e la apparechierai dintorno cuz grani di gariofoli. Dapoi hauerai farina bñ burarada e ipasterai: ipastata farai foglio a ciascun pezio di carne: e circũuolgeraili: e informo cũ lẽto fo co optiaméte cuocerai. Possi metere q̃sto subito neli puiuij. Et possi etiã seruare p vno mese: ouero almeno p quindice giorni. In ogni modo poce nutrisceno: tardi sono al padire. Fa lasso il stomacho. Ali splenetici e a q̃lli che temeno il figato nuceno: e exaperan il pecto.

¶ Pastillo di cicuri: cioe di animali domestici.

OJcuri io appello tuti q̃lli liquali in casa si nutriscano: cõme sonno li vitelli: il capone: la galina: e simili. Di q̃sti farai pastillo inquesto modo: torai carne macra quãta vorai: e cũ il coltello minutamẽte taglierai: Grasso di vitello cum specie in q̃sta carne bene messederai: e inuoltata nelli suo fogli cuocerai in forno: e quãdo sarano apresso lacoctura hauerai duo rossi di oui senza il chiaro: sbatuti cum poca acresta: e brodo grasso bñ batuti cũ il bastõe rotundo ouero cũ la captia: e giterai iel pastillo. Sõno alcũi cħ alespecie viagiũgẽo vmpocho di giafrão. Puos

si fare etiã questo pastillo senza foglio inella padella bene vncta: cioe di capone. polastra. pipione: ⁊ di qllo che vorai. si integro come etiã tagliati in peci secũdo la voluptade ⁊ piacere tuo optiamẽte il cuocerai. In questo vien grãde nutrimẽto duro al padire: ha in se puoco rincrescimento Adiuta il cuore: il figato: ⁊ le rene: larga ⁊ moue il ventre.

¶ Crosta di animali domestici.

Se tu vuoli crosta di pipione: ⁊ di quali ocelli vorai. fa che prima li boglino: ⁊ quãdo sarãno apresso la coctura: li trarai dil laueзo: ⁊ taglieragli i peci: ⁊ li frigierai nela frissura cũ abõdante larido: dapoi in padela bene oncta: ⁊ la crosta in leto inuolgierai. A qsto apparecchio si cõuienne li susini ⁊ ceriese ouero marasche. Accresta dapoi ⁊ octo oui se piu cõuiuij hauerai: ⁊ se meno cõuiui mãco oui meterai cũ puoco brodo: menato cum il baculo rotũdo: a questo vi messederai il petresemolo: зusuerde ⁊ altre simile herbicine tagliate quãto minutamẽte fia possibile: ⁊ al fuoco meterai lõtano da la fiãma. ⁊ buglia lẽtemente e necesso Biessi etiã messedare cũ la captia ouero cusilieri tãto longamẽte che facendossi spessa la materia si arpigli a la cusliere. Buterai da poi questo brodeto inella crosta: ⁊ metila al fuoco come se la fusse torta di carne: et cocta in el cõuiuio la apponi. Molto nutrisse. lenta al padire: lasserati puoco rincrescimẽto: reprime la colera exaspera il corpo.

¶ Fricto di qual carne tu vuoli.

FRito di volatiui ouero di qual carne tu vuoli: farai a qsto modo. Carne ouero occelli bene extẽterati ⁊ lauati. ouero minutamẽte: o vero i quatro qrti tagliati i pignata cũ lardo meterai al fuoco: ⁊ cũ la captia spesso volgierai: acio nõ si artegni da li lati: ⁊ quãdo apresso la coctura serãno: tu trarai la maior pte dil larido: ⁊ duo rossi di oui cũ acresta dibatuti: brodo cũ specie mixto ĩfunderai nela pignata. Bone le necesso che tãto el boglia che a cõpimento si cuoci. A qsta piadena alcuni vi agiũgieno il giaffarano. acio si faci piu colorita. Nõ sarae etiã alieno da la voluptate il petresemulo mintamẽte tagliato inella piadena ĩspargiere: ⁊ subito rapresentare neli cõuiuij. Nutrisse molto ⁊ e tardo al padire: scaciera la colera: il cor. il figato adiutera: ⁊ le rene insieme.

¶ Pastillo in pignata.

PAstillo ĩ pignata farai ĩ qsto modo. Carne di vitello cũ il grasso minutamẽte tagliata: in pignata meterai: pipioni ⁊ pulli se tu vorai viagiũgi. La pignata al fuoco di carboni lõtano da la fiãma acio la nõ boglia cũ furia meterai. Et quãdo la cominciera a bulire la spumerai: luua passa dapoi vi meterai. la cipola vltimate minutamẽte tagliata

frigierai cũ larido: ⁊ fricta la meterai ne la pignata: ⁊ quãdo tu pẽſerai
che tutto ſia cocto. li infunderai acreſta cuꝫ le ſpecie. Sõnoui che vi in-
fundeno duo roſſi doui bene agitati cuꝫ la acreſta. Molto nutrica. tar
do ſarae a la decoctione: farati nauſea cioe voglia di euomere. nuocera
al ſtomaco. Scalderati il figato. ⁊ le rene: multiplicherati il ſperma. offẽ
derae il capo. ⁊ li ochi.

¶ Miranſe a la catelana.

Catelani giente certo lauta cioe polita ⁊ neta: ⁊ laquale di ĩgiegno
⁊ di corpo da le vſance italiane nõ ſono molto diſſimili. Lo obſo-
nio cioe bãdixone: ilquale loro appellano miranſe: cuſſi ſi apparechião
Capone ouero pulaſtra. ouero pipiõi bene exenterati ⁊ lauati appone
no in ſpedo. ⁊ volgieno al fuoco tãto che ſiano megi cocti. Dapoi li tra
gieno dil ſpedo: ⁊ tagliati ĩ peci in la pignata li apparechiano. Mandu
le dapoi bruſtolate ſotto la cinere calda. ⁊ forbite cũ pano di lino ⁊ piſta
te. A q̃ſte alcune fete di pane bruſtolate viagiungieno: ⁊ mixte cũ aceto
⁊ bruodo ſi cola ꝑ il ſedaceo. Poſte tutte queſte coſſe ne la pignata iſpar
ſo cũ cinamo. giengiero ⁊ zucharo molto: ⁊ tanto in ſieme laſſano bulir̃
al fuoco di carboni lõzi da la fiãma lentemente. fino che a la iuſta coctu
ra el ſarae.: meſſedãdo ſempre cũ la captiolla: acio la materia nõ ſi apre
hendeſſe iſieme. Niẽte e piu ſuaue che q̃ſto cũ il'mio Valiſchara mi ri-
cordo hauerne mangiato. Et e di grande alimento. tardo al padire. ſca
da il figato ⁊ le rene. Larga il corpo: ⁊ moue il ventre.

¶ Che vno pauone cocto poſſi parer come viuo.

Sia occiſo il pauone ouero ĩfrigiẽdoli vna penna inel megio di la
ſumitade di la teſta. penetrando inel ceruello. ouero ſia ſcanato co
me il capreto: acio il ſangue neſca fuori. Poi da la gola fino a la coda d
ſtramẽte ſi ſſede la pele ⁊ poſſa ſi ſcortica la pele cũ tuta la pẽna: ⁊ tiraſ-
ſi fino al capo: ilq̃le ſcorticato: ⁊ riſeruate le ale cũ la pelle. q̃l pauone cũ
ſpecie ⁊ herbe odorifere ĩpirai ĩ ſpedo lo aroſtirai. fiti p̃mo ampo ꝑ il pe
cto di gariofili ⁊ ĩuoluto il collo cum lino biãco ſempre cum aqua hume
ctandolo: acio che in tutto nõ ſi diſſechi. Cocto il pauone tracto dil ſpe
do cuꝫ la ꝓpria ſua pelle il coprirai. Et acio che el pari che el ſtagi ĩ pie
di: faſſi alcune virgule di ferro apoſta ⁊ ſi ficano giu ꝑ le gambe in vna
tabula a queſto fabricata: ⁊ per il corpo a la teſta ⁊ la coda ladapterai ĩ
modo che il ferro nõ ſi vedi di fuori. Sõnoni che per feſta ⁊ riſo vi mete
no in becho camphora cũ lana: ⁊ quãdo el ſi mandato in tauola. li impo
neno fuoco inela lana ⁊ arde. Laquale coſſa non piace a Giellio ilq̃le
teme il fuoco. Puoſſi etiã dorare il pauone a roſto cum fogli doro ꝑ piu

piacere ꝛ a magnificētia cūſparſo cuꝫ ſpecie pꝛima. Quel medeſimo potraſſi fare di fagiani grue ꝛ Ocbe. caponi ꝛ daltri occelli. Le vero che tardi ſono al padire: puoco nutriſceno. accreſceno la colera melanconica: ꝛ nuoce a q̄lli che ſenteno dal figato ꝛ da la ſmilza.

¶ In poꝛcello aroſto.

IL poꝛcello quando anchoꝛ el lacta ſcanaſſi. ꝛ dil tutto ſi rade dil pello. Poſcia il ſſendi p il filo di la ſchina ꝛ trali li interioꝛi dil coꝛpo: liquali cū larido aglio. ꝛ cū herbe odorifere minutamēte taglerai: cazo gratado oui ſbatuti. pip piſto. giaffarano in puluere riducto cuꝫ le coſſe ſuperioꝛe bene meſſederai. Queſto apparechio riponerai inel coꝛpo al poꝛcello: i modo che quello che li haueui tracto dil coꝛpo: tutto li ritoni dentro: ꝛ poi cū ſpago il cuſi: in modo che nō vi eſca fuoꝛi il paſtume p̄dicto. Cuoceſſi in ſpedo ouero inella gradella cum lento fuogo. ouero inel furno accomodamente: acio che parimēte tutto ſia buono al mā-giare. dūmentre che el ſi cuoce. habi axedo. pip. giaffarano iſieme mixti cū ſaluia ouero roſmarino ouero ramuſculi di lauro: ꝛ cuꝫ q̄ſte ſpeſſo lo aſpergi. Queſto medeſimo potremo fare di la ocha. anetra. grua. capone pulaſtra ꝛ ſimili. Male ꝛ puoco nutriſce q̄ſto. tardi ſi padiſſe. al ſtomaco il capo. a gliochi ꝛ al figato nuoce. Induce opillatione. crea il male di prieda: accreſce la flegma.

¶ Pullo in acreſta.

OCocerai il pullo cū la carne ſalada. Et quando el ſia megio cocto: torai granelli di vua giu di li graſpi. ꝛ inel lauezo bugliādo imponerai petreſemulo ꝛ mēta minutamēte inciſa. piper ꝛ giaffarano triti. Tutte q̄ſte coſſe inel lauezo doue la pulaſtra ſerae cocta infunderai: ꝛ ſubito la riponerai i piadena. Queſto appechio nō ſēza ragione. B. da poggio ſpeſſo mi hae etiā inuidato frequētemēte vſa: impo che niuna coſſa e piu ſalubꝛe di queſta: laquale nutriſſe. facile ſi padiſſe. al ſtomaco. al cuoꝛe. al figato. a le rene ſi conuienne: ꝛ ſcaccia la colera.

¶ Pollo aroſto.

IL pollo bene pellato. facto neto ꝛ lauato aroſtirai: ꝛ aroſto i piadena apponerai nāti chel ſi raffreda: ꝛ cū ſucco di pomi arāci. ouero acreſta cū aq̄ roſada. zucharo ꝛ cinamo bene trito iſunderai. ꝛ apponerai nel cōuiuio. Queſto nō diſpiace a bucino: alq̄le dilecta le coſſe garbe ꝛ dolce inſieme mixte: acio che li repꝛima la colera da laquale el ſi excitato: ꝛ che li largi il coꝛpo.

¶ In pulpa videlina.

DI la coſſia videlia taglierai carne macra: ꝛ tagliata i peci lūgheti ꝛ ſubtili: appechiala batuta cum la ſchina dil coltello groſſo: ꝛ poi

col pato i modo che la nõ si stracip il batere imoderato: ꝛ subito cũ sale ꝛ finochi triti ifundili. Dapoi basilico ꝛ petresemuli cũ larido bene tagliato: ꝛ cũ specie aspso: sopra le pulpe distẽdi: ꝛ subito qlle inoltate. le ponerai i spedo al fuogo: ꝛ habbi rispecto che nõ si dissecasseno troppo: ꝛ cocte subito le apponi a li cõuiuij. Nutrirano molto: renderano il corpo saldo: ꝛ lasserati puoco rincrescimẽto.

Jn pulpa romana.

CArne di vitello taglierai che nõ sian maiori peci di vno ouo. in modo che nõ siano dal tutto diuisi luno da laltro: ꝛ cum sale ꝛ coriãdri simplici ouer finochi pesti subito ispargile: ꝛ intra due tabule alquãto le debi strucbare. dapo poste in spedo cũ fete di larido tra luna ꝛ laltra: acio nõ si tochino: ꝛ acio che troppo nõ si dissechino: al fogo volgierai tãto che si cuocino. Di molto ꝛ grosso alimẽto e questo. Tardi etiam si padisse. ꝛ stringie il corpo.

Exicio di pulpa: cioe mortadele.

DJ la cossia di vitello torai la pulpa: ꝛ qlla ouero cũ grasso di quel medesimo: ouero cũ larido minutamẽte taglierai: zusuerde ꝛ petresemulo pisterai. vno rosso douo cuz caseo trito. dibattuto cũ il bachero rotũdo: ouero miscula: cũ specie lo ispargi. ꝛ di tutto fane vno corpo mesedato cũ la carne. Et possa taglia di qsto pastume a la grãdeza di vno ouo. ꝛ in reticelo di porco ouero di vitello la iuolgierai. ꝛ i spedo al fuoco meterai. ꝛ cũ lento fuoco cuocerai. Le giẽte vulgare chiamano qsto magiare mortadelle: ilquale mãgiare certo e migliore quãdo le poco cocto che quando le troppo cocto. Per laquale cossa tardi si padisse. Fa opilatione: gienera il male di la pietra. tamẽ adiuta il cor ꝛ il figato.

Exicio cioe magiare di interiori.

LO figato di porco ouero di qual aiale si voglia alquãto elixato pestalo al muodo che tu suoli pistar il caseo. Dapoi tuoli vẽtre porcino ꝛ taglialo altretãto quãti sono li figati cũ altretanto di caseo vechio. zusuerde. petresemulo. vua passula: specie minute ꝛ trite cũ duo rossi doui dibatuti messederai. ꝛ piu ꝙti ti parera che basti. Di qsto riducto isieme farai balote a la grãdeza duna noce: ꝛ iuolgerai nel reticelo di porco o di vedello: ꝛ ꝙdo vorai ne la frixura frigierai cũ lardo ovo cũ grasso Vuoleno lẽta ꝛ picola coctura. qste dal vulgo fino appellate tomacule: leqle forsi meglio saria a dirli omacule. cũciosia che siano iuolute inel reticello. ouero tomacla: come piace a martiale

Farcimine cioe pastume per budeli da impir.

PUlpa vitelina ꝛ grasso di porco bene pistati: caseo trito come gratato si vechio come grosso: specie trite. Duo ouero tre oui agitati

cum il bacheto rotundo: sale quanto ala cossa si richiede. giaffrano per darli colore: tuto messederai insieme: ꝛ hauerai il budelo ben mūdo ꝛ lauato inelq̄le insacerai q̄sta materia. La coctura sua si richiede inel lauezo inel bruodo. Nō duran boni senō ꝑ duo giorni. Tamē potrasi seruare ꝑ quindeci giorni, se tu limeterai piu sale: ꝛ specie: ouero se al fumo li dissecherai.

Lucaniche.

SE vorai bone lucaniche. Torai carne macra ꝛ grassa insieme ꝛ sia porcina: ꝛ trati fuori li nerui ꝛ le pelicule ꝛ. cum li pistelli la taglierai minuta: ꝛ se la carne sarae libre diece: vorai libre vna di sale: ꝛ vncie duo piper megio pisto: ꝛ bene messederai insieme cū vncie duo di finochi bene mūdi: ꝛ bene ꝯfricherai tuto isieme: ꝛ lasserai ꝑ vno giorno ꝯfectare i el catino. Il giorno sequēte li budeli bene neti di questo pastume ipirai: ꝛ al fundo li suspendi.

Gielatina in piadena.

SE tu vorai duo piadene di q̄l pulmēto cioe apparechio: ilq̄le il vulgo appella gielatina. Torai piedi q̄ranta di castrone bene netati bianchi ꝛ tracti li ossi: ꝛ in aqua frescha ꝑ tre ouero quatre hore lasserai. Lauati ꝛ posti in lauezo doue sia vna ingiestara di fortissimo aceto biācho: ꝛ vna di vino biancho maturo: ꝛ duo di aqua: agiūgiendoui tāto sale quāto sia assai. Fa dapoi che el boglia cū foco ēto: ꝛ habi amēte etiā di spumare diligētemēte. Et quādo sarāno megi cocti: auerai piper rotōdo: pip longo: cinamomo spiconardo quāto che basti ꝛ arompili piutosto che pistarli: ꝛ in lauezo li reponi doue sieme tanto boglino che diuegnino alterzo. Alhora trarai fuori li piedi. Il bruodo lassa bulire diouo: diece chiari douo cū il baculo rotōdo tāto agiterai che fiano ꝯuersi ispuma. Queste cosse dieno tāto bulire quāto vna volta ouero duo li iuolgierai cū la cusliere. Tolte di lauezo subito cū vno sacho dilino duo onuero tre volte colerai: Tale bruodo inelle piadene ifunderai sopra li polli onuero capreti ouero caponi bene cocti ꝛ tagliati i peci ꝛ asiuti dala humidita e: ꝛ q̄ste riponi in luoco frigido ꝛ humido: doue tāto lasserai che tuto sia arpigliato ꝛ ꝯgielato. Possa di q̄ste piadene nō vi māgi il mio Vocōio acagiōe ch la colera laq̄le lo exagita ꝛ̄ multiplica cū suo grāde male

Capreto in aglio.

CApreto integro ouer vno quarto tagliato in peci: feti di larido ꝛ spichi mūdati di aglio ditorno ipiti: ꝛ i spedo al foco volgierai: huētādolo spesso cū rāuscoli di lauro ouero di rosmario: di q̄sto appechio ifrascripto: cū acresta ꝛ cū brodo grasso duo rossi di oui bene dibatuti: duo

spichi daglio bene pistati: puoco di giaffarano: puoco di piper vi messederai: ⁊ i patella lapparechierai: dapoi come ho dicto: q̃llo che si cuoce: aspgilo: cocto apportio i piadena: ⁊ parte di q̃llo apparechio sopra li in funderai: ⁊ cũ petresemulo minutamẽte tagliato lo ĩspergierai. Questo apparechio come el sia bene cocto: diessi mãgiare tosto. acio nõ si rafredi. Questo nõ mangi lorbicello: impero che loffende la vista. ⁊ se venus fusse morta la suscita ⁊ desmessedela.

Pulmentario: cioe brasole in carboni.

CArne macra di la cossa vitelina in fete nõ troppo subtile tagliata: ⁊ sbatila cum la schina dil coltello: dapoi cũ sale ⁊ somẽce di finochi bene pistati inspargile da luno canto ⁊ da laltro. ĩtra dne tabule le restringierai sotto pressa ꝑ megia hora: dapoi sopra le gradelle al fuoco di carboni le cocerai. volgiẽdole da luna pte ⁊ da laltra. agiũgiendoui fete di lardo: ⁊ spesso volgiendole: acio el fuoco nõ le seccasse troppo. Non sia troppo cocto q̃sto pulmentario. caldo si debi mãgiare neli cõuiuij: acio che piui exciti lappetito di mãgiare. ⁊ il desiderio dil beuere dessedi. Questo debi vsare bibulo ilq̃le si lamẽta che in lui la sede e come morta. Nota se tu le frigierai cũ grasso: cum li peresemuli vn puoco dissfriti nel grasso: dapoi cocte le braxole ⁊ insparsi sopra la piadena sarao al modo di la massara mia.

Ineli iocusculi cioe interiori.

INteriori ouero di porco. ouero di qual aniale tu vogli: tagliati ala grãdeza di vna noce: ⁊ aperti ⁊ ĩsparsi di sale finochi ⁊ specie dolce minute: inuoltati i reticelo videlino ouero di capreto: sepate luna da l altra: poi cuocerale nõ molto. ⁊ cũ puoco foco: ⁊ cocte subito le mãgierai. Sarano simile a le mortadele.

Succidia. cioe carne salata porcina preparata.

CArne sallata cũ lardo messedata. i fete taglierai. ⁊ i fersora la frigierai alquãtulo: ⁊ poi cũ aceto zucaro. cinamo. petresemulo minutamente tagliato aspergerai. Questo medesimo potrai fare dil persuto ⁊ di altra carne sallata. Ma questa il succo dil citrone ouero di pomi rãci si richiede essere infusa. Crida in questa opinione Bibulo: ⁊ senza sapore acro: acio piu vehemẽtemente li sia excitata la sete. affirma che q̃sta sia da fir dimorata.

In el tordo a sapore.

QVando tu hauerai arostito il tordo al modo che si cõuiene. Mandule bene pistate insparse cum sandali: cũ acresta ⁊ brodeto messederai: ⁊ puoco giengero ⁊ cinamo li inspargierai. Messedate tutte q̃ste cosse ꝑ il sedacco inel lauezo manderai: ⁊ quando harano vn puoco

bulito: tu linfunderai inella pignata doue trouerai riposti li tordi arosti Sõnoui che dicono essere meglio sopra a li tordi arosti: strucarui li pomi naranci ⁊ inspargierli cum specie dolce.

¶ In capo di vitello.

IL capo dil vitello ouero di boue cum aqua calda il pellerai: come si consueta a li porci. Se tu el vorai alesso quãdo el sia cocto sumergilo in agliato. Se arosto ti piacesse ĩpito di specie aglio ⁊ molte herbe odorifere ĩ forno cocerai.

¶ In ceruello di vitello preparato.

DJ il capo di vitelo elixo trarai il ceruelo cũ ilquale duo rossi doui ben dibatuti. vno puoco di piꝑ trito: puoca acresta: sale a sufficiẽtia: messederai. Poi mixte tutte cosse ĩ sieme in frissura cũ grasso tanto poco frigierai che solo vn poco la materia si arpiglia: o facessi vn poco spessa. Diessi mãgiar ꝑsto tale apꝑechio nãti che el si raffredi. ĩꝑo che el sarebe la piu disauia viuãda che si mãgi. De chi e che Palelo bosto spesso a cena minuta: doue tale cossa lapparechia.

¶ In oceli minuti

AJceduli cioe oceli miuti leuate bene le piume ⁊ sẽza aprirli ne trarli niẽte di corpo: inuoltati inela foglia di vite cũ vno puoco di sale finochi ⁊ larido ⁊ cũ cinere caltdo ⁊ carbõi coprirai ⁊ cuocerai nãti megia hora. Se arosti li vorai alligane quatro al pari: ⁊ ponili acirco il spedo ligadi ꝑ li piedi ⁊ ꝑ li capi: acio che se fusse trãssissi. nõ haucsti nulla che mãgiare. Sõnoui che ne lultima coctura li ĩstillano. cioe pergotano cum larido.

¶ Piadena a la catelana in pernice.

Dj le ꝑdice aroste ⁊ q̃si cocte: li leuerai le ale ⁊ le pulpe da vna banda ⁊ da laltra: ⁊ apparechierai cũ poco sale. specie, gariofoli triti: Succo di citro ouero vi pomi rãci: acio che meglio tutto si ĩcorpori insieme. Dessi messedarle nanti che le meti soto le ale ⁊ le polpe. Necesso e poi ꝑsto voltare il spedo: ⁊ cocto a cõpimẽto calda diessi dcuorare. Di q̃sto cibo il nostro Todesco vsa spesso: quãtũq; el sia acerrimo inimico di catelani. imperho che lha in odio la gieneratione di quelle giẽte. ⁊ nõ la piadena di tale bãdisone.

¶ Liquame: cioe ogni grasso liquido.

OMẽto cioe grasso di porco quãdo le fresco minutamẽte tagliato a la grãdeza di vna castagna: ⁊ asꝑgilo cũ molto sale ⁊ pesterai. ⁊ pistato lo lasserai ꝑ vno giorno. ⁊ il di sequẽte meterai ĩ lauezo al fuoco: se el sara e lire cento cũ due ingistare daqua il cuocerai: ⁊ cũ lento fuoco falo bulire. fino chel sia bene colato. Da possa per il colatore il colerai. torai quello che in laq̃ nodera. Et gouernato el liq̃me in ordegno apto et in luoco fresco ouero sotterrerãno per vno ãno il conseruerai.

¶ Jnel ventriculo di vitello.

IL vedelino ventre in vno di cantoni ꝑforarai: ⁊ trarai fuori la malicia ⁊ ogni ſozura. Et inel ventre ben lauato meterai le coſſe chio anotaro. Caſeo vechio: oui quatro bene aroti: puoco di pip lieuemente piſto: giaffrano poco: vna paſſa ītegra: petreſemulo: amaraco cioe maiorana: mēta tagliata. Tutte coſſe mixte inel vētriculo ſiano ſerate. ⁊ in lauezo ſiaſſi bene cocto.

¶ Perna: cioe perſuti.

FIcherai il coltello in megio il perſuto: ilquale come a Varrone piace: e dicto dal piede ꝑſuto: ⁊ odorerai il coltello: ⁊ ſe lhauera bon odore: il ꝑſuto ſara buono: ſenō hauera buō odore le da rifutarlo. Il buono cuocerai i vino biāco: ouero aceto. Sōnoui che dicono che le da giungierui altretāta aqua: ⁊ maxiamēte publio: ilq̄le nō beue vino. Queſti certo ſi ingānano: che le piu ſuaue i vino puro. ouero in aceto: ⁊ dura piu lūgamēte. Nō e da cuocere il ꝑſuto. ne e ragione che el ſi tragi ſenon quando el ſia refredato.

¶ Sumen di lingua: cioe graſſo di lingua.

NOn vole eſſer la ſumata molto graſſa: ma vuole eſſer roſſa ſia cocta al modo dil ꝑſuto: ma alquāto meglio. Etiaz la lingua vuole q̄ſta coctura: laqnale quāto le piu graſſa: le megliore. Et queſta quaſi medeſima ragiōe vuole le altre carne porcine ſalate.

¶ In paſtello di galline.

LE creſte di poli partirai i tre ꝑte: ⁊ li īteriori in quatro. Li teſticuli integri laſſerai. Taglierai larido in fete: ⁊ nol piſtare. Due ouero tre onciē di graſſo di vitello minto taglierai. ouero i luoco di graſſo medola di mā zo ouero vitelina agiūgierai: giēgiero cinamo. zucharo: torane tāto che baſti. Et tute q̄ſte coſſe cū maraſche ſeche a nūero di quarāta vi meſſederai. ⁊ apparechia i paſtello apto a q̄ſto. cuz farina ipaſtata facto: ⁊ i forno ouero ſotto il teſto cum carboni cuocerai: ⁊ quādo el ſia megio cocto: duo roſſi doui dibatuti: puoco giaffarāno ⁊ acreſta ſopra li infunderai.

¶ In pipione ſenza oſſi.

PIpione depillato ⁊ bene lauato: per vno giorno ⁊ vna nocte laſſerai amoio in aceto forte. Dapoi lauato. ⁊ impito cū herbe odorifere tagliate ⁊ cū ſpecie. Alexo ſel te piacera: ouero a roſto farai: adun modo ⁊ a laltro el trouerai ſenza oſſi.

¶ Di vno ſolo pipione faſſene duo.

PIpione ſenza aqua cuſſi acūzamente depulmerai che nō li arōpi la pelle. dapoi li trarai li īteriori cū auertētia che la pelle rimagna ītegra: ⁊ la dricerai ⁊ drita la ipirai di optio paſtūe. ⁊ poi ꝑera tuto iteg̃

Jluero pipsene a questo modo arosto fricto: & alexo: farai. Arosto q̄n do el sia megio cocto lo inspargerai cum sale & pane trito cioe gratato: & poi lo vngerai cum il roso douo dibatuto leuemēte accio el faci crosta in loco di la pelle: & quāto el nō sia in tuto cocto alora li darai piu foco & volterai piu frequētemente accio el si faci piu colorito: & dapoi lo apponerai inel cōuiuio.

Viuanda biancha.

Viuanda biancha: laquale piu aptamēte se li diria leucophagio: a questo modo p̄ dodeci conuidati apparechierai mādule libre duo state amoio in aqua p̄ vna nocte: & pilate in mortaro bene pisterai: ispargiendoli vmpoco di aqua accio nō facino olio. Dapoi il pecto dū capone senza ossi: similmente pisterai: & aparechierai la pulpa dil pane che p̄ma sia stato imbeuerato in acresta ōuero inel brodo macro. Alterius giēgero vna vncia: & zucaro megia libra viagiungerai & tute queste cosse mesederai insiēme: & p̄ el sedacco la colerai in vna pignata mūda. Boglia dapoi sopra li carboni cum lento fuoco: & cum la cusliere spesso messederai accio la materia nō si apprendi in vna massa. Quando el sia cocto vi infunderai vncie tre di aqua rosata & inela mensa meterai i piadena done sara e la carne: ōuero daspse: ma ali minori la meterai. Laquale se in el capone deliberasti infundere: accio la pari piu bella & dilicata: li ispargerai grani di pomi granati. Ma se volesti partirla in duo bandisone: a parte di questa vi potrai adiungerli vno rosso douo batuto cum giafrano in sieme cum pocha acresta infusa sara e colorito. Laquale p̄ il color io la appello gienestina. Laltra parte biācha come le apponerai nel conuiuio come ho dicto. Di questo apparechio io ho sempre posto dināti a li Apiciani. Et n̄ vie ragiōe veruna p̄ laquale piu tosto siano p̄ferite ale gulle di nostri magiori che a nui. Et tamē se da loro nui siamo superchiati quasi in tute le arte: āpo inellarte dila gola non siano iuncti. El nō e in tuto il mondo irritamēte veruno di gola che non sia transferito qui si come al gimnasio cioe receptaculo dili popinarij ōuero paparie: inelquale luoco accerimamēte de tuti li apparechi dile viuāde si disputa. Hoo idei īmortali: mo que cuoquo e Martino mio da p̄ferire di apparechi di pape: dal quale grande parte di q̄ste chio scriuo ho hauute che lui le a facte vno altro carneade dirai che sia: se tu lalderai disputar alamprouisa dile cosse p̄poste.

Mangiar biancho ala catelana.

Farina di optimi risi cū duo ingiestare di lacte di capra in lauegio meterai al fuoco largo dala fiāma accio non prendi il fumo. Dape

il pecto duno capone morto inq̄l giorno: ⁊ quasi megio cocto partilo q̄si come in certi fili subtilissimi: ⁊ posti inel mortaro duo ⁊ piu di tre volte pisterai. Et quādo il lacte auera bulito megia hora. Qui q̄l medesimo capone riducto i fili apparecchierai cū vna libra di zucharo: ⁊ falo bulire p hore q̄tro messedando sempre tale viuāda cum la captia: alaq̄le si arpi glierae come trementina quādo el sarae in tuto cocto. Rimouilo alhora dal fuoco ⁊ vltimate cum aqua rosata la infunderai come habiamo dicto disopra: ⁊ partiraila inelle tue scutelle: ⁊ nō sarae male a inspargerle di sopre com il zucharo trito. Impo che elsidice che il zucharo non e aduersario di veruna viuāda. A questo il nostro Galbeo. Rizone: ⁊ mi cōuidarono spesso. Erani etiā Tridento ilq̄le diceua che mai lui nō fu ani una bādisione piu volentieri incōpagnia ne che meglio li sapesse.

¶ Bruodo consumado.

Epole fare il bruodo ꝯsumato di capone: ōuero di fasiano: ōuero pdice: ōuero capriolo: ōuero di pipioni: ōuero di colūbi siluatichi. Ma se di capone eluorai. Tuoli vno lauezo che tegni q̄tro ingestare di aq̄ equi iponerai il capone cum liossi bene aroti i molti luochi: ⁊ il apparecchierai cū vna vncia di carne porcina salada macra: pip grani trenta aroto poco: cinamo nō molto ⁊ grossamēte tagliato: tre ōuero q̄tro garíofoli: saluia rotta in tre parte foglie cinque cū duo di lauro. Lassa q̄ste cosse bulire p septe hore: ōuero che el desbogli che el resti p duo scutelle ōuero meno. Guardati di cunciarlo cū sale ne cum carne porcina setulfesti per in firmo. Poche specie ñ sarāno deuedate etiā darlo alinfirmo Ma al modo primo si dato ali vechi ⁊ aquelli che sōno sani.

¶ Brodeto giallo.

TRenta chiari di oui: acresta. Bruodo di vitella: onuero di capone poco giaffrano: poco cinamo: isieme in vno catino arompai ⁊ messederai. Mixte tale colerai p il sedacco in la pignata. Inq̄sta darai opera cum fuoco di carboni largo dala fiama si che non prendesse il fumo si cuocino. Et messederai sempre cum la captia dūmente si cōminci afarsi spesso. Alhora il leuerai dal fuoco comodamēte inel conuiuio partirai i diece persone ⁊ quāto le nele scutelle diesse inspargiere cuz le specie questo nostro brodeto.

¶ Brodeto biancho.

MAndule libra vna pellerai ⁊ pisterai: inspargiēdole di poca aqua rosata o altra aqua acio non facino olio: ma megliore e la rosata. Dapoi a q̄ste viagiūgerai vinti chiari doui: vmpoco dipāe biancho: mogliato: vmpoco di acresta ⁊ giengero biancho: bruodo quāto bisogna: ⁊ pisterai tute cosse insēme ⁊ ben messederai: ⁊ poi p il sedaceo colerai iel

lauezo: cuocessi aquel modo come quel di sopre.

Brodeto verde & farasi rosso

TOrai tute qlle cosse qle si cōtengono inel pmo brodeto: excepto il giafrano: & aqlle cosse le herbete & vnpoco dipetresemulo: alcune foglie di formēto: se albora sarāno verde tute pistate viagiungierai: per il criuelo passerai & cocerai come qlli disopre: & etiā cū poco di acetosella

Viuanda che il vulgo chiamano zanzarele.

OVi septe megia libra di caseo gratato: item pane gratato pesterai: & mesederai isiēme: & apparechierai inel lauezo doue sia brodo ingiafranato: quādo el comiciara abulire done duo & trevolte cū la captia barai voltate le metterai nelle scutelle: cuocessi tosto queste.

Viuanda verde.

VIuāda verde apparechierai al modo che abiamo dicto auāti: ma in luoco dil giafrano meterai herbe & cum esse lapparechierai: le quale habiamo cōmemorate inel brodeto verde.

Viuanda in boconi: cioe gnocheti in balote.

TOrai le cosse chio ho dicte dināti: & qlle medesime come vorai biāche: ouero giale: ouero verde farai. Sōno alquanto piu dure qste che qlle: & in lauezo quādo el comincia abulire cū la custiere picola spesso sian poste & presto & sigilatamēte cioe partite luna da laltra: & cō lamano gietandole presto luna drieto laltra.

Viuanda bancha: quasi come disopra.

OChiari doui: pane bianco & trito: & poco caseo cū lacte mandulino messederai: & aparechierai inel lauezo quādo el comēcera abulire cum bruodo di vitello: ouero di capōe grasso: & cuoci al modo che abiamo dicto di quelle di sopre.

Libro septimo.

NOn solamēte le altile cioe vcelli & animali siluestri hāno facta la gulla industriosa ma ancora le cose ianimate come sono legumi: fongi: tuberi: & alcune herbe si de orti come siluatice leqle sono memorate dali philosophi i li aiali vegietatiui ma plamia deliberation comēzaro adire de la possāza & nā de qlle piu psto che di māzar dessi: cioe dile viuande leqle di qlle medesime cosse si fāno. Neancho certamēte nō tengo che el sia fuori di proposito da qsta cossa: & pncipalmēte pche alordine dile viuande si richiedi dil farro: & orzio dire qlche cossa inche cibi lo vxiamo quātumqz al luoco doue dil pane abiamo dicto breuemēte le loro pdiciōe habiamo explicato.

Dil orzo.

OChe lorzo sia di generatiōe di formēto inel pmo libro abiamo dicto assai. La fortia dilqle st tenuta essere tēpata. Neq e che poco el nu

trisse. La aqua cocta cũ esso agiungiendoui mielle: ouero glicirìza: cio e li gno dolce e cõtra le malatie leq̃le ꝓuegono da tropo caloze fa bono pro fito. Questo etiã frequẽtemẽte vsemo inele viuãde conme q sotto apparerae. Lamito etiã facto di q̃sto: al pecto none incongruo.

Dil farro.

IL farro ilq̃le alcuni li dice adoreo: alcuni dicono che le di generatione di adoreo: e temperato. Facile si padisse: forbe rifresca: il suo frequente vsarlo: sera le fibre cioe te vie dil figato ⁊ dila smilcia: a quelli che anno il male dila pietra: dila vesica: ⁊ ad le rene nuoce.

Dil amito.

LO amilo ilq̃le ĩtra li furmenti di bona sustãcia Celso il cõmemora Jo pẽso che e sia q̃llo che li medici di nostri tẽpi hãno mutata la letera che doue ꝑma si diceua amilo: ⁊ hora il vulgo lidice amito. Questo aparechiato cũ le mãdule ⁊ zucharo: humilia lo hepiloto: il pecto il simile molifica seda latosse: tamẽ gienera sangue nõ buono.

Dila simila.

LA simila si sole fare di formẽto lauato secco: ⁊ lieuemẽte aroto sotto la mola: p quãto dicono li medici. Dicono etiaꝫ che di q̃sto fassi viuãde meliore che di amido: ipo che q̃sto si da il caloze ⁊ la sete extingue: ⁊ rinfresca il figato.

Dila alica cioe spelta.

LA alica. Celso la cõmemora ĩtra li frugi di bona substãtia: come e il furmẽto: il siligine cioe segala: lorizo lamido: leq̃le tamẽ lui appellan panificia. Dila halica tñ lorizo ⁊ la ptisana cioe spelta si sole far di optime sorbiciõe: ⁊ diciẽsi pulticule cioe pulentine: come piace a Columela: di lorizo come dice Celso: e deriuato da loriza. Sõno ampo che tẽgono che q̃sto sia latino: ⁊ nõ extremo.

Dil riso.

RJso ilq̃le p antiquo vocabulo tengo che sia appellato oriza: e di calida ⁊ secca virtute. Et p q̃sta cagione molto nutrisse: maxime se cũ mãdule piste lacte ⁊ zucaro come poi si dirae: sarae aparechiato. Cocto in aqua pura astringe il corpo. Et il suo frequẽte vsarlo noce a q̃lli che sõno assueti hauere doloze di corpo.

Dil panico.

DJ tale substãtia si tiẽne che sia il panico miglio: ⁊ legumi q̃si tuti. Jl panico come dice Plinio: e cussi dicto ipo che el si inoltrato in panicelli. Jl panico ꝑcipuamẽte in egtanea si vsa. La giẽte pontica nõ ꝑferisse alcun cibo al panico. Abunda etiã di questo la regione Circũpadana Jl panico trito ⁊ sumpto in viuanda: simplice elstringe il corpo: ⁊ cocto cum lacte nutrisse molto

¶ Dil miglio.

IL miglio ;el panico ſmagrano la terra: ⁊ ꝑ queſta cagione nõ ſono da ſeminare ītra li arbori che fructano. ne intra le vite. Li ethiopi cioe li ſaracini neri. nõ conoſſeno altre fruge che il miglio ⁊ lorizo. Ralegraſſi etiã la cãpagna dil miglio. purgaſſi inel mortaro cũ il piſtello: come molte altre coſſe. Li vilani chiaman q̃ſto purgamẽto appludã. Dil miglio faſſi piu coſſe: il pane piu dolce. dilq̃le q̃lli di la da le alpe: ⁊ maxime inſubri lo vſano. Il miglio cũ moſto meſſedato il ſuo p̃cipuo vſo e in luoco di medicia: ⁊ dura ĩ tutto vno ãno. Lo vſare il miglio ſi tiẽne. che ſia pegiore che il pannico. Secco certo e ⁊ frigido: tardi ſi padiſſe. ⁊ male nutriſſe.

¶ Di la faua.

LA faua ītra li legumi: laq̃le ſi dictã da larcogliere ſi aſſai riputata ⁊ riuerita: ĩpo che certo di eſſa faſſi il lomẽto. de la faua neli ſacrificij. Da le viuãde di faua Pitagoras ſe ne abſtẽne: o vo ꝑ cagione che q̃ſto fuſſe cibo da dare ꝑ lanie di morti. cõe lui diceua: che ꝑ le caſe ſi vſauano: ouero ꝑche q̃ſto cibo cum la ſua ĩflatione e molto ↄtrario a quelli che cercano la trãq̃litate di mẽte: ⁊ ĩcita la libidine: laq̃le a la natura ſua diſpiaceua. Et q̃ſte dicea che era ſimile a li teſticuli. Sola la faua ītra le frugie che ſi mãgia etiã ſi empie quãdo la luna creſce. Cũ aq̃ maria ne cũ altra aqua ſalſa nõ ſi cuoce. ⁊ e la prima di legumi che nãti linuerno ſi ſemeni. q̃tũq; Varrone dica che a la p̃mauera la ſia da ſemiare. quãdo le in fiore ama molto laq̃: quãdo li fiori ſono caduti la vuole puoca aqua. La faua in egypto naſce cũ ſpinoſo trõco ⁊ foglie ↄtra la edacitate di li cocodrili. La natura di la faua e frigida. quãdo le verde la rẽde a la hũiditate: laq̃le nuoce al ſtomaco. ſecca tamẽ e pegiore. Et mãgiſſi come ſi uoglia ĩcibo fa mali ĩſõnij. cõſpſa cũ ſpecie ſi tiẽne che mãco offẽdi

¶ Di la cexere.

LA cexere e ſalſilaginoſa. ⁊ ꝑ queſta cagiõe il cãpo ſi bruſa: ⁊ ꝑo nõ ſi die ſeminarla ſe il giorno nãti la nõ ſi bagnata. Ha piuxore differẽtie: di grãdeza. di colore. di figura. di ſapore. ⁊ e ſimile al capo dil montone: La roſſa e di piu calda virtu che la nera: ⁊ la bianca piu tẽpata e la nera. Il ſuo bruodo ⁊ di q̃lla che e remolita gioua al pecto. a la ſmilza ⁊ al figato. tuoleno le opilatiõe. rõpeno la pietra nela veſſica. purgano le rene ⁊ la veſica. rẽde chiara lo voce: cõmoueno il corpo. caciano li lumbrici. cioe li vermi dil corpo. La cexere freſca nuoce a li budeli ⁊ al ſtõaco. ⁊ fa puzar̃ il fiato ⁊ la boca.

¶ Di la cexerela

EVi etiã la cexerela che e cexere minima: ⁊ ha li cãtoni diſeguali. come li biſi di grandeza. Dulciſſima ſimile al eruo. ⁊ e piu firma

la nera: la rossa: che la biancha: di virtute e simile cum certe sorte cesere.

Dili bisi.

La patientissimi dil fredo: si tiene che siano li bisi: & p tale cagione si ralegrano di essere seminati in aprici logi in facie daustro al tépo dinuerno i facile & soluta terra. e dolce & come dice celso meno enfla & meno nuoce che la faua.

Dil faseolo.

Il faseolo ouero fascello: ilqle Marolo appella ville: & ha tolta q̃sta denominatione da vna isola che si chiama fasuolo nõ molto lo tana dal mõte olimpo posta come scriue Apulegio: ha virtu calida & humida il fasolo acui lo vsa: & larga il corpo & lingrassa moue la vrina: giona al pecto & al pulmone. Il capo tamé riempie di grossi & di perniciosi humori. Et induce graui & ispiaceuoli isomnij. La sua frigiditate & malitia possi iparte humiliare: cum origano cioe pulizolo: pip: senauro isparso: vino puro: altuto e da beuere drieto li fasuoli.

Dila lente.

La lente si semina come li bisi cũ il gimnero: ama la léte terra piutosto magra che grassa: volle etiã secura dal ciello. Sõnoui diduo generatione. Luno e rotondo & piu nero. Laltro trage ala sua figura di lẽticula: e di frigida & secca natura p quãto si tiẽne la scorcia larga il corpo la sua medola stringe dificilmẽte si padisse: colera malãcõica: genera & p ducela lepra: isfla: & idurisse & fa spessa la carne: noce al cerebro & al pecto ipedise gliochi: reprime venus. Puossi conegere la sua malicia i questo modo. Gieta via la pma aqua dila sua coctura. Inella secũda agiungini aceto & specie: nõ serae etiã catiua la farina dorzo agiungerla inella léte inel lauezo acio che la sia di molto & bon nutrimento.

Dila vecia & di eruo.

La veza: la cesercla: & lertuo il farago: sõno atrouate piu tosto p cagione dil bestiame che di lihomini. Tamé il suo vso: si atroua hauere hauuto forcia in medicina: come dimostra diuo Augusto: hauere hauuto p sue littere. La sua virtu molifica la tosse: & giona al pecto. Questo il vulgo il chiama rouilio.

Di il louino.

La somẽza di li louini fãno le terre liete & in grassa: & qñ il troncho & le foglie sõno nasute & che labi fato il fiore al sole ptinuo si volge cõe lo heliotropio: cioe el girasole. Questo vsano li vilani in luoco di clepsydre quãdo la iere e nebuloso. Nõne diuerũna spesa il lupino come si consta: & nona e bisogno di fir zapato ne tagliato. Primo di tuti li legumi sise

mina: ⁊ lultimo si recoglie. Luno ⁊ laltro qsi di septẽbre. Tre volte allau no fiorisse: arcolto si cõserua voluntieri al fumo. La sua virtute ⁊ forcia e calida ⁊ secca: ⁊ quãdo le macerato e di natura õuero forcia frigida sa lato inellaq̃ e p cibo albomo. E amaro cõe le cosse di medicina. Imposi to sopra iluẽtre ali puti e ꝯtra li lumbrici: ⁊ aquelli e aproprĩata medicina. Molto e etiam ꝯtra tute opilatione. Duri tamẽ sono al padire: nutrica etiã humori crudi ⁊ maligni.

¶ Dil caneuo.

Seminassi il caneuo iel tẽpo come il lino: ⁊ si apparecchia cioe si scor cia dopo la vindemia: fanc la comoditate p nostri bisogni p corde ⁊ p filare. Dicessi che il caneuo cresse in albãdica in modo di ferule che se vsano in scãbio di dardi cusi vien grãde in quella regione. Di le somẽ ce dil caneuo pistato fassi certe viuãde: lequale alstomaco: al capo: ⁊ vlti mate atute le membri molto noce.

¶ Dil sambuco.

IL sambuco e di duo gieneratione ⁊ piu il siluestre ilq̃le alcun ilchia ma thamiatem: altri ilchiamano ebulo. Il fiore suo inuiuãde man giato gioua aq̃lli che hãno male difigato: ali hidropici: ⁊ al male di cuor. Lo acino cioe li pomelle nere com leq̃le si tingeno li capigli cani: beuuto cum aqua: moue la vrina. Le foglie inel vino ressisteno ale picature dili serpi. Laq̃ inellaq̃le la foglia sia stata amoio spsa p casa occide li pulici. Laqua dila decoctione dile foglie sparsa doue sia le mosche si moreno.

¶ Dila zucha.

LA zucha piu xore fiate acresse inel suo corpo: ⁊ speso in lungeza in forma di serpe: ⁊ nasce in luochi humidi: ⁊ godessi dila libertate pẽ dẽte. In lungeza di noue piedi si lege che crescete vna zucha. Li medici antiq hãno diffinito la zucha essere aqua congelata. Ele diuirtu humi da ⁊ frigida. Masuta ⁊ sumpta in cibo: ⁊ il stomaco rilassa cioe alarga ⁊ extingue il desiderio di beuere: ⁊ molifica il corpo: offẽde le budele. Quã to le sõno piu longe tãto sino tenute piu saluteuole. Quelle che sõno cre sute inel corpo dessicate alfumo ⁊ euacuate le somẽce: sino seruate dali vilani p seruare le semẽce p fabricare gliorti loro. Le zuche etiã quando sono tenerine tagliali leuemẽte lascorcia di sop: e ⁊ tagliata in forma an guinea cioe di bissa: ⁊ dessicare li vilani leusano linuerno.

¶ Dile atriplice: cioe spinace.

ATriplici io pẽsõ che siano q̃lli che liuilani chiamano spinaci: da li spini q̃li hãno nele somẽce sue. Ele herba familiare mangiare: ⁊ e di frigida ⁊ humida substãcia: ⁊ piusto possiede dali humori. Sono alcu

ni che nõ vorebeno che li atriplice fusseron q̄lli liqual si chiamano spina ci: quãtumque libabino la sua similitudine: ꝛ quasi q̄lla medesima forcia Impero molifican il corpo: ꝛ gionã ali victerici: cioe auriginosi: dala similitudine di loro: ꝑ il sparso felle: come dice Varro: Il figato calido rifrescha: reprime la colera accesa.

C Dil rano.

IL rauo sie sta lecto: che eluaria generatione: da Democrito si dãnato come cossa cõtraria al corpo humão. Impero che dalui elpẽsa che nasci le inflactiõe di il stomacho. Cõtra q̄sto dice: Diocles: ꝛ etiã Dionisio ꝑ le sue virtute extimã che el rauo sia necessario: cũciosia che el sia calido ꝛ humido: ꝛ molto nutrisse: tiẽsi che el larga. Acrese la gẽitura ꝛ maxime se sotto la cinere ꝛ carboni el cocerai: Nõ sarae ancho senza vtilitate: se gitata via la ꝑma aqua: dila sua decoctione: lo alexerai cũ la secũda aqua. Agiuntoli specie leq̄le li toglino la sua inflactõe. Bene cocti cõmoueno la vrina: toleno lardore: extingueno la sete: ma alcontrario: male coti: genecran iflactione ꝛ opilatione. Le coste di li rani pistati cũ il grasso giona ꝛ e medicina a il dolor di li nodi: ꝛ scaccia il fredo dali piedi. La aq̄ nela q̄le se sarano discocti: ꝑsta salubre rimedio ale gote frigide

C Le da guardarsi quãdo chauiamo li rapi: che dẽtro nõ visiano alcune bistiole chiamate vruce: ipero che sono venenose: lequale li greci chiamano. . Columella dice che la dona che ha el mẽstruo amaza q̄ste se la andara tre volte itorno descauiada e descalza a ogni orto chle habia dentro.

C Dili napi: cioe chio tengo per naoni.

LI napi vi sono piuxore generatione: ꝛ vna medesina virtu non e in tuti. Li napi che tẽden in altitudine: ꝛ leq̄le fino dicti da corintho pareno disopra terra dala magiore parte. questi si seminã in lochi denexi ꝛ amano lochi sechi. Li lothasij veramẽte sono paciẽtissimi dil fredo. Approuono li italiãi gia ali mesnini si dauão le palme: cioe i signo d̃ victoria. Deli ali marsi la terza come dice Plinio ale nostre gente: cioe deg daleal pe. Tuti li napi tamẽ ben che siano luno magiore ouero minore dilaltro sono tenuti calidi. Tolti in cibo humilian la gola el pecto. Enflano il corpo: ꝛ il uentre. Et tienessi che il suo frequente vso genera colera.

C Dil erbeto: ꝛ di lerbeta.

Erbeto intra le herbe familiare digliorti: e generatione leuissimo al padire il q̄le io tẽgo che si ꝑti i duo mainere: cioe il nero il q̄le e calido. Quasi leua il capo cioe la cima nera come la scalogna: le foglie come

lactuca: Et quaſi nõ e verũna herba hortẽſia piu larga di queſta. Certi
herbeti vi ſono pigri di natura: ⁊ pẽſo che ſiano ſenza forcia: ⁊ che ꝯtur-
bano il corpo ad indure la flegma. Sumpti in cipo ſedano il tropo ⁊ ſu-
ꝑchio mẽſtruo di le femine. Ma la herbeta laq̃le e bianca e quella che i
ſe tiẽne il megiano tẽꝑamẽto: e vtiliſſima al figato ⁊ a la ſmilza: cũ le ſpe-
cie dolce leq̃le humilia la ſua ſalſedine: ⁊ vtilmẽte le mãgiano quelli che
hano tali diffecti. Item la eſtade rilena li ardori: ⁊ riduce lapetito dil ci-
bo, a li lãguidi cioe debili ⁊ diſtalẽtati. Empie di lacte le femie che nutri-
ſeno o puti. mangiate cũ il ſuo ꝓprio bruodo muoueno il corpo: ⁊ gitano
via quello: ⁊ ſumpte in cibo ſtringieno.

¶ Di le braſiche cioe verze.

LE braſiche. leq̃le quelle medeſime e licito che ſi appelli ⁊ caulicule:
⁊ caule: cioe verzole ⁊ verze: q̃lle che ſi chiamano caule. il vulgo le
dice Tyrio: ⁊ creſceno piu che le altre. Vano auãti a tutte le altre herbe
familiare che di horti ſi mãgiano: come piace a catõe. ⁊ maxime la lauã
da laquale i piu xore coſſe e ſalubre come el dimoſtra. Che q̃ſi ſei cento
anni luſo di le braſice: cioe verze fu la medicina al populo Romano. ca-
to dice. Nõ era anchor ꝯuenuti li medici inela citade: liq̃li dapoi certo
riduſeron la peregrina facultate di larte dil ſanare. Furon etiã trouati
li pigmenti. cioe medicine ⁊ li aſtanti ſpiciarij ⁊ ſpeciarie. ⁊ a q̃ſte coſſe
agiunti li precij che di eſſe voleſſeron. Oltre di cio li vilani ⁊ li ſoldati le
glorioſe piagh: gratamẽte curauano cũ queſte verze: ⁊ di q̃ſte honora-
ueno: ſi ꝑ la ſalute come ꝑ il mangiare. La gieneratione di le verze ſi fã-
no che ſiano tri ſecõdo cato. vna cũ foglie diſteſe. el piede grãdo. lequa-
le ſino dicte Pitagoriche. Laltra creſpa di foglie. ⁊ chiamaſſi Appiana
Ad q̃ſta io lappello Zemana: laq̃le i veroneſe paeſe di zeuco volontieri
naſce: ⁊ in craprani cẽſe lo portata. La tertia minore di foglie ⁊ di trõco
humile ⁊ tenera laq̃le etiã e minuta di foglie. lequale non ſino aprouate.
Seminãſi tutto lãno le verze: nel egnocio ⁊ autũno ſi ſtrapiãtano. La
cima ne la p̃mauera vole. laq̃le la viẽne in faſtidio a Duſo. da Tiberio
ſuo padre fu icreparo. Sõnoui di eſtate. ⁊ nel autũno. ⁊ poi liuerno. Et
di nouo fãno le cime. Niuna gieneratiõe di herbazi e tãto fertile come q̃-
ſte. Si cõſumãno cum la ſua ꝓpria ſterilitate. Cui etiã verze ſilueſtre di
tre foglie. neli verſi di diuo Julio neli znochi militari p̃cipuamente cele-
brate: leq̃le ne la obſidiõe dyrachina. come ne le militare exqrobatiõe ap-
pare. come io credo che intẽdiati: ⁊ q̃ſta gieneratione di verze: loro ap-
pellauano Lapſana. Cõſtaſſi che la verza e di calida ⁊ ſecca natura: et
ꝑ q̃ſta cagiõe accreſce ⁊ multiplica la colera melãconica. Fa fare mali

insomnii: puoco nutrisce. al stomaco puoco giouano. al capo. a li ochi ꝑ la exalatiõe molto nuoce. Linuerno se le se cuoceno cũ carne grassa: sono piu tolerabile che lestate. Dicessi ampo che le purgão il flegma: humilia la gola. fa la voce piu chiara. se le si mãgiano cũ il primo bruodo. Et gittãdo via il primo ⁊ cocte cũ il secundo stringieno come lherbeta. Questo affirma Aristoteles inele ꝓblemate. niuna cossa meglio medicare a li nuriagezo che la verza. cioe dato il succo ĩ beuãda. ouero la somenza. laq̃le la sua forcia troppo diuertisse: cercãdo le cosse alte. al meato di la vrina le produce. Vale etiam il succo suo cum vino beuuto contra il morso dil cane rabioso.

¶ Dil farro ĩ bruodo.

Oltre le cose simplice assai di alcune dl q̃lle habiamo dicto: hora mi riuocano li cuochi a li apparechi. Il farro mũdo: ⁊ lauato. inel brodo dil polo longamẽte cuocerai. cocto vi meterai parte inel catino. Qui tre rossi doui: ⁊ quãdo sarae alquanto refredato cũ il giaffrano li dissolnerai: ⁊ di nouo lo apparechierai inel lauezo riponendolo: ⁊ cuz specie lo inspargierai.

¶ Rexi in che bruodo tu voi.

Rexi apparechierai al modo dil farro. Alcuni nõ vi meteno li oui: q̃sto lasso ĩ tuo arbitrato. impo che senza etiã si puode fare.

¶ Meglio in piadena.

Meglio cum aqua calda ben lauato. cũ bruodo di carne cum lento fuogo longamente cuocerai. ⁊ spesso messederai cum la cusilieri. ouero cum la captia lontano dal fumo il gouernerai: dapoi cum giaffrano acio sia piu colorito meterai in tauola.

¶ Viuanda di pane gratato.

IL pane trito lasserai alquanto bulire inel bruodo di carne: ⁊ quãdo lhauera vn puoco bulito: meterai in quel medesimo lauezo vn puoco di caseo trito. ⁊ come el sia alquãto amoiato: il messederai cũ colore gialo: questa viuanda parera piu grata.

¶ Brodeto che si chiama verzuso.

Quatro rossi doui freschi: megia vncia di cinamo: zucharo vncie quatro. succo di narancie altretãto. aqua roxada vncie due. cum il baculo rotundo siano menate insieme: ⁊ riducte ĩ vno corpo: ⁊ cocerali al muodo come habiamo dicto che debi cuocere il brodeto gialo. Nõ sarae etiã fuor di proposito agiungierui il giaffarano. acio ei sia piu grato. Questa sorte di viuanda precipuamente lestate si riputata salubre: impo che certo molto ⁊ bene nutrisse: rifresca il figato: ⁊ repme la colera.

¶ Piusore sorte viuande di faua francta

LA fauā diſfracta bene mūda ⁊ lauata ponerai al foco. Et quādo la incōmincia a bulire tu exprimerai la prima aq̄. ⁊ la apparechierai cū tanta aqua freſca che la ſopra auāza di duo dedi: agiungiendoui tāto di ſale q̄to ſia baſteuole. lontano di la fiāma ꝑ il fumo: ⁊ e neceſſo che la boglia copta tāto longamēte che la ſia cocta ⁊ riducta come pulenta. Dapoi ſe debi menare tāto in el mortaro fino che la ſi faci tutta in vno corpo. Et di nuouo riposta nel lauezo ſcaldiſi: ⁊ quādo la vorai ponere nelle piadene: tu lapparechierai in q̄ſto modo. Taglierai vna cipola minuta in vna pignata cū olio buliente la cuocerai. ⁊ cum vno puoco di ſaluia la concerai. ouero cū fichi tagliatini dētro ouero cum pomi cocti inſete tagliati. ouero cum vua ſicca. Queſta bugliendo dieſſi ponere nele ſcudelle. Sonnoui etiam alcuni che cum ſpecie la inſpargieno.

Faua in friſſora.

FAua cocta ⁊ colata da laqua: ⁊ cū cipole figi. ſaluia ⁊ cuz piuxore altre herbe odorifere inella frixora cuz graſſo. ouero cū olio bene vncto. frigierai: in pignata ouero in piano diſteſa in forma di pinza: et la infunderai cum ſpecie.

Viuanda di bixi

LI bixi fa che boglino vna volta cuz carne ſalata porcina. Et tracti di laq̄ poſti ne la friſſora cuz fete di carne ſalata. ⁊ maxime di q̄lla laquale la macra ſi diſtingue da la graſſa apparechierai. Bene ampo vorebbe che quelle fete prima haueſti vn puoco fricte. Dapoi agiuntoui vn puoco di acreſta: vn puoco di vino cocto. ouero vn puoco di zucaro cū cinamomo: ⁊ poi intutto cocti caldi ſi māgiano. A queſto muodo etiam cuocerai li faſuoli.

Viuanda di carne.

CArne macra alexa minuta taglierai. ⁊ tagliata i bruodo graſſo di nouo per megia hora cuocerai. agiungiendoui prima la pulpa dil pane trito puoco peuere. giaffarano puoco: ⁊ quando ſarae alquāto refredato. oui diſſoluti ⁊ dibatuti ⁊ caſeo trito. petreſemulo. amaraco: cioe menta minutamente taglierai cum puoca acreſta. Meſſedate tutte coſſe inſieme. ⁊ menate. in quel medeſimo lauezo concierai: ⁊ cum la cuſiliere ouero captia lentemente menando. a cagione che la materia non ſi raprehendi in balote. Queſto medeſimo potraſſi fare di li interiori. ⁊ di li pulmoni.

Viuanda di budelli.

FA che li budelli siano bene mundi & cocti: & poi posti in el lavezo al fuoco cum qualche osso di carne sallata. acio siano piu saporiti: & habbi rispecto di non li acconciare cum sale: & quando saranno cocti: & tracti fuori. li taglierai in peci non grandi. Dapossa viagiungi menta: salvia. sale quanto sia bisogno. Et fa che di novo cum queste cosse agiũte boglino vn pocheto. Et doppo che cocti saranno & posti inelle piadene overo scudelle: li inspargierai cum specie. Sonno alcuni che vi infundeno il caseo trito.

Vivanda di budelli di truta.

DJ budeli di truta bene lavati & megi cocti: cum pocheto pevere trito: petresemulo. menta & salvia minutamente tagliati aconcierai: & quando li haverai aconciati ne le piadene: tu li inspargierai cum bone specie dolce.

Oui di truta aconci che si crederae che siano bixi.

LE ove di la truta apparechiate aconce & cocte: tracte dil lavezo: et partile in peciolini: & acio che il bruodo pari essere piu turbido: torai di la pulpa overo molena dil pane: & amoiato cum questo bruodo il messederai: overo cũ il bruodo dil pesce il triderai: & per il sedacco il colerai. Se per il tempo potrai havere di il dicto bruodo quanto che basti ne torai: & cum questo vi agiungierai le specie. giaffarano. petresemulo, & menta tagliata: & posto tutto inel dicto lavezo. di novo esse ove cuocerai. & tu dirai al mangiare & al vederle che siano bixi.

Vivanda di lactuche.

Jnovo le actuche. & maxime dil megio cioe li coresini cũ vno ovo & cum le zuche cum acresta cuocerai.

Vivanda di pomo roseo.

POmi rosei per il colore io penso che siano cussi appellati. li cuocerai cum bruodo di carne. Et quando saranno apresso la coctura: in quel medesimo lavezo acuncierai. vno puoco di petresemulo & menta tagliata. Et se la vorai fare piu spessa: tu il farai cum la pulpa dil pane: come habbiamo dicto de le ove di la truta. & facilmente la inspissierai. Et quando inele piadene tu lhaverai acunciata: tu allora la potrai inspargiere cum optime specie: & apresenterai ne la mensa.

Simila in tale muodo si apparechia.

LA ſimila cioe frumēto frāto come farro in bruodo graſſo ⁊ bugliē-
te meterai meſſedādola alcōtinuo con la cuſliere ōuero baculo ro-
tondo. Per meza hora boglia con fuoco di carboni ⁊ lōzi dala fiāma ac-
cio nō riceueſſe el fumo cocta ⁊ poſta in ſcudelle: cū caſo gratado ⁊ con
ſpecie aſpgi: ⁊ in tēpo didezuno con zucaro ⁊ con ſugo de mādole ⁊ aqua
roſa potrai apparechiare ⁊ cuocere ſenza bruodo graſſo qſto zouera a
Marſo che ha vna frequēte toſſe.

¶ De laparechio de raui: in patina.

RAui bene lauadi ⁊ mūdadi ſi tagliano in fette: ⁊ optimamēte in bō
bruodo graſſo cuoſi. Cocti ⁊ piſtadi ritornali al fuoco ſe tu puoli cō
meglior bruodo che il pmo cū vn pezo di carne porcina ſalada: ⁊ metini
dil peuere trito: ⁊ vnpoco di zafrano: ⁊ cō eſſi leui vn boglio: leuali dal fo
co ⁊ māda in tauola. de qſta viuāda nō manzi il noſtro galba el ql ſe ſfor
za retenir la vrina.

¶ De laparechio di finochi.

LI fenochi ſi coceno quaſi come la braſica cioe la verza: ma meglio
ſi dieno tagliare e cocere amano el peuere la carne porcina ſalada
ouero olio al ſuo apparechio.

¶ Exitio romanico: cuſſi ſi apparechiato.

FArina optimamēte buratada: ⁊ ipaſtada cū aqua ⁊ facti ſfoi longi
⁊ morbidi ⁊ riuolti ſu la meſcola nō ſiano molto ſubtili poi ſiano ta
gliati p la largeza de vn dedo picolo che parino binde ma longi quāto e
ſfoio: ⁊ nel bruodo bugliēte ſi dieno cuocere: ⁊ ſe li tēpi richiedeſſeno ch
ſi coceſſeno in aqua dali dil butiro con vnpoco di ſalle. Cocto meti inpi
a lene con butiro: zucaro: ſpecie dolce: ⁊ ala mēſa rapreſenta.

¶ Exicio frumētino. ſi preparato in tal modo.

LO frumēto exitio: ſi fa quaſi come el romanico pdicto: ma el ſi fa al
quāto piu groſſo: ⁊ poi ſi taglia piu minuto: el ſuo apparechio faſ,
ſi come lexicio romanicho pdicto.

¶ Viuanda di radice dipetreſemuli.

RAdici di petreſemuli ben lauade: ⁊ ſe le fuſſen dure cauali il legno:
in bruodo di carne cuocile. Cocte ⁊ tagliate minute: cū peuere: za-
fran ⁊ in altro bruodo nō mē bono che il pmo ritorna al fuoco: doue fa
li vnpoco buglire: ⁊ poi nele piadene apparechierai.

¶ Zuche fricte: cuſi ſi apparechiano.

OVra il ſcorzo ala zucha: ⁊ per tranſuerſo in ſonde ſubtile taglia:
ponine in lauezo ⁊ facino vn boglio poi trale del lauezo ⁊ diſten-
dele ſopra vna tauola aſugarſi. Et inuoltade in farina ⁊ in ſale mi uta
fazile nel olio: Fricta metila in piadena: Habi il ſapore facto di aglio

z fior di finochi.z cũ vno mollo di pane amoiado z dissoluto cũ acresta in modo chel sia piu chiaro che spesso:z collalo p il tamiso chiaro:z in fundilo sopra la piadena del fricto. Sõno etiã alcuni che la acesta solamente cuz il fior di finochi ĩfundeno:z se tu vorai il sapore zalo azonzili vn puoco di zaffarano

Uiuanda di codogni.

Codogni in brnodo macro cuocerai.z pestali:z pestadi cũ succo di mãdole.cũ brnodo di vedello ouero di polli distridalo z colalo p il tamiso chiaro z butalo i lauezo:azõzili poi zẽzero trito cinamomo . cioe specie dolce.zucharo z vno puoco di zaffarano:z metilo al fuoco sopra li carboni.lõtan da la fiãma.z boglia lentemẽte.sempre messedãdo. Sono alcuni che butyro ouero grasso fresco colato vi põgono.cocti z i piadena posti cum specie z zucaro asperzi:z porta a tauola.

Uiuanda di faua farcta piena.

La faua grossa q̃ta a te piace.metila a mole.z lassala tanto i aqua.che la diuẽga molificata z tenera:dapoi cuz vno coltello che tagli bene fali vno buso da la pte di la semẽza nera di sopra a forma duna chi eriga.z taglia via q̃lla pte di scorzo i modo che q̃llo che dentro nõ si artegui.p ilqual buxo trazi fuori la polpa del scorzo.z fa siche non rõpi la scorza.z serua tal scorce q̃lla piu q̃tita che potrai:habi poi mãdole bianche ben pistade cũ aq̃ roxata z cũ buon zucharo:z di tale pasta empi li scorzi.z poi metile al fuogo i vna pignatela ouero in padela senza aq̃. z cũ lẽto fuogo di carboni le cuosi volgẽdoli destramẽte cũ rispecto sempre che nõ si brusino. Cocte ponile ne le scutele cũ buon brnodo z peresemoli icisi minuti.z altre herbicine cuz specie ĩspargile:z manzisi calde et il simile potrai fare di la faua minuta.

Uiuanda canabina.ad altro modo in char.

Uiuãda canabina p dodexe psone cõuidate fa in q̃sto modo. Tuoli libra vna di canabi.cioe somence di caneuo bene mũdo.z tanto cuocilo che el si sfendi. Cocta ĩsieme vna libra di mãdole.z azonziui molena di pane pistata in mortaro.z cũ brnodo magro tridale insieme . et dissolute colale p il tamixo.z metile nel lauezo al foco.z spesso messeda cũ la captia agitãdo.z quãdo sara q̃si cocto.azonzige meza libra di zucharo.meza onza di zenzero trito.vn puoco di zaffarano cũ aq̃ roxada z cocto i tutto ptilo nele scudelle ĩsparzila cum specie dolce z manda ne la mẽsa. Jo pẽso che questo sia simile a li baricocoli di senesi.pche õ molte cosse laudabile se fa vno tristo mãzar.pche difficilmente se padisse.et genera dolore z fastidio.

Uiuãda di carne cussi sapparecchia.

PEr diece ꝑsone libra vna de pāza porcina: ouero vitulina bene ale
ꝑserai. Cocta ⁊ poi tagliata minuta cū megia libra di caxo vechio cū
vn pecho etiā di fresco ⁊ grasso. ⁊ cuꝫ herbe odorifere bene tagliate: pe-
uere. zēzero ⁊ garofili triti azōzi. ⁊ messeda bene īcorporādo īsieme. So
no etiaꝫ alcuni che nō hano ꝑ īconueniēte agiōgerli il pecto dil capōe pe
sto. Tute q̄ste cosse cū farina ben biāca ⁊ neta reducta ī sfoi subtilissimi
⁊ tagliati ī peci grādi come possi īpirli grādi come vna castagna: ⁊ empi
del pastume ꝓpato. ⁊ bene īuoltata poni nel lauezo cuꝫ brodo grasso co
lorado di zaffarano. ⁊ lassa cuocere. ⁊ cuꝫ puoca coctura si cuoceno. Re
dule ī piadene cū caso trito ouero gratato ⁊ specie dolce asꝑgile. Puossi
fare tale viuāda di pecto di faxani ꝑdice ⁊ di altri aīaleti simili volatili:
Et diremo a q̄sta viuanda mortadele castegnole. ꝗtumcunqꝫ lauctore
li dica el nome sopradicto.

¶ Esicio sciciliano preparamo in questo modo.

FArina bene burarada ⁊ biācha cum chiare di oui aq̄ rosata ⁊ cō
muna bene īpastada. ⁊ ridula in pastili ouero sfogli subtili come
vna paglia. longhi vno someso distēdili. Et qui habi vno stillo di ferro
alq̄to subtile ⁊ cauato nel megio: ⁊ cum il capo īcauado taglierai suꝑ il
foglio: ⁊ tuoli quel che tagli ⁊ lassa il resto. Dessicata al sole tale viuanda
durera ꝑ duo ⁊ etiaꝫ tre anni. Maxīe se dil mese dagosto sara īpastata
⁊ siccata. se cū la luna crescēte sarano īpastati. Jn el bruodo grasso cocte
⁊ in piadene riducte cū caseo fresco ⁊ cū specie dolce debi asꝑgierle. ⁊ vo
leno duo hore di coctura.

¶ Viuanda dicta vermiceli.

FArina preꝑata come habiano dicto di sopra. ⁊ īpastata. riducta ī
sfogli tagliati in peci a longeza ⁊ largeza duno dedo. ⁊ chiamerali
vermiceli. Al sole bene dessicati ꝑ duo āni ⁊ piu si cōseruerano. Cuocessi
ꝑ spacio duna hora in bruodo grasso: ⁊ ī la piadena appecchierali cū ca-
so fresco ⁊ specie dolce. Et a tēpo di degiuno cuꝫ succo mādolino ⁊ cū la
cte caprino cuocili. ma ꝑche il lacte nō richiede tanta coctura: fali p̄ma
buglire alq̄to in aq̄: ⁊ poi cum la ꝑte di laqua. ⁊ azonzi iui il lacte ⁊ compi
di cuocerli. Cocti cuꝫ zucharo ricordati di īspargierli. Et tutte viuande
di farina vuoleno tale coctura: ⁊ nō li cuocendo in lacte fali coloridi nel
bruodo cum il zaffarano.

¶ Viuanda dicta minutal herbacelo. cioe viuāda di herbe

FOglie di vida ⁊ di bugulosa. quādo il lauezo boglie brouale. ⁊ su-
bito trale fuori: ⁊ poste sopra vna tauola cum peresemolo ⁊ mēta
cruda tagliale minute: ⁊ tagliate pestale nel mortaro. ⁊ in lauezo cū bro-
do grasso apparechiale. Puoco bogliano ⁊ cocte cum il peuere trito as

pergile: ⁊ in scutele manda in tauola calda.

¶ Rexi in mãdole cussi fino apparechiati.

PEr diece psone megia libra di rexi. cũ aq̃ tepida lauadi duo ouero tre volte: lauadi ⁊ cocti distendi sopra vna tauola in pẽdente: domentre che laq̃ esca fuori. Apparechiadi dapoi nel mortaro cum vna libra di mãdole pelade pesta. cum aq̃ fresca inel lauezo p el tamixo colad meza libra di zucharo azonzi: ⁊ lutan da la fiãma sopra i carboni mesedadi cum la captiola p il fumo. ⁊ necessitali bulire meza hora. Et i q̃sto modo puoterai cuocere i rexi cũ lacte caprino. Et pche presto riceueno il fumo: pero se q̃sto occorresse: tu li libererai dal fumo in questo modo. Tuoli i rexi in tale muodo dil lauezo ⁊ metili in vno piatelo ouero catino ⁊ non tuore quelli che sono sul fondo dil lauezo: ouero di q̃lli che si tẽgono a le bãde dil lauezo: ⁊ quelli aspgi cum puoca aqua fresca ⁊ metili in vno panno di lino biãco ⁊ mundo. ⁊ exprimi bene laqua fuori. Et q̃sto replica tre ouero quatro fiate. ⁊ li trarai il fumo. puoi tornali a cuocere in altro lauezo se non fusseno cocti: ⁊ essendo cocti rimetili a scaldar cũ vno puoco di brodo grasso. ⁊ in tale muodo leuerai etiã il fumo al farro: ⁊ altre viuande simile: ⁊ niuno e piu efficace modo di questo a trarli il fumo.

¶ Viuanda mandolina.

LIbra vna di mandole bianche cum la polpa dil pane remolito pesterai. Pestade ⁊ dissolute cum aqua fresca inel lauezo per il tamiso funderai. cioe colerai. ⁊ al muodo dicto di sopra cuocerai: agiungiẽdoni meza libra di zucharo. Questo ama puoca coctura: ⁊ piu tosto liqdo che spesso mi piace. Sonnoui etiam alcuni che li agiõgieno vno puco di aqua roxata.

¶ Esicio di la pelle di capi di polli.

LE teste ouero li capi di poli quando le hauerai lessate leuerali la pelle dintorno: ⁊ maxime quella dil collo. Tagliala in peci partida ⁊ di nuouo in brodo grasso per meza hora cuocerai. agionto giaffarano per farla colorida. Et posta in piadena cum caxo trito. ⁊ cum specie consparzile: ⁊ calda ne la mensa riponi.

¶ Brodo in cexere rosa

VNa libra di cexere rosa. ⁊ quanta piu ti piace lauerai cum vno poco di aqua calda: Et lauada ⁊ apparechiada inel lauezo senza laqua che la die bulire cum meza oncia di farina. vn puoco di olio ⁊ sale.

per vinti grani: pevere francto poco: cinamomo pesto: ⁊ cũ lemane me-
sederai per buon ispacio. Poi la meterai al fuoco cũ tre igistare daqua a-
giungiẽdovi foglie di salvia ⁊ di rosmarino: ⁊ radice de petresemolo ta-
gliate minutamẽte: ⁊ tanto bogliano che si reducão p octo scutelle: ⁊ quã
do che apresso che cocta li instilerai vmpoco di olio: ⁊ se per amaladi la
festi: nõvi metere olio ne specie.

¶ Bruodo inel pane: si prepara cussi.

Re pani rota la costa con la scena del coltello ⁊ ben levata la cro-
sta: ⁊ pestali: ⁊ pestadi distẽdeli sopra vna tavola. Poi libra vna di
farina ⁊ posta sopra la tavola in forma dun circulo ⁊ infarinata la tavo
la sul fundo cioe nel mezo dil cerchio dila farina: poi quatro ovvero cin
que chiare dovoi ben rote ⁊ dissolute ⁊ incorporate con il pane ⁊ con la
farina ⁊ bene messedate ⁊ riducte alla forma di anesi cioe aquella gran-
deza: cõ il crivello crivelarai la farina da quella forma di anesi: ⁊ quello
che trarai fuori dila farina distendi sopra la tavola: che el si secca ⁊ sicca
ta la materia: quãdo lavorai adoperare ponila inel bruodo grasso cõ fo
co lento p meza hora il coserai ⁊ con zafran el colorirai: ⁊ basteraii p die
ce scudele: diesse inspargire con caso trito ⁊ con specie.

¶ Bruodo in zuche: si prepara in tale modo.

La zucha in brodo overo in aqua con pocha cipola cocta ⁊ minuta
tagliata inel lavezo colerai p la captia forata: done sia brodo grasso
cum vmpoco di acresta ⁊ zafrano: ⁊ quãdo havera vmpoco buglito le-
vala dal fuoco ⁊ vmpoco fredata: duo rossi dovi con vn poco di caso ve
chio trito ⁊ disolvi insieme: ⁊ tornela al fuoco acocere mesedãdo al conti
nuo acagione nõ si apicino in balote ⁊ in pedisca la coctura: õvero nõ si
brusino translatale inele scutele ⁊ con le specie aspergieraile.

¶ Lacte in le zuche. questo e laparechio.

La zucha lessa: ⁊ collata fuori laqua p el crivelo overo per la captia
forata fundila: ⁊ in lavezo con suco di mandole: ⁊ in vltimo con la
cte caprino boglia: dapo sia agrestato ovvero facto dolce cõ il zucharo
secondo lappetentia dili convidati azonzerai.

¶ Carabazo ala catelana.

La zucha chiamata carabaza ala catelana ben mundata: in lavezo
posta cum lardo tanto al fuoco la boglia quatro hore speso messe
dandola sopra al fuoco di carboni. Poi brodo grasso ⁊ giallo ⁊ zucharo
⁊ specie apparechiado inel proprio lavezo azonzi. Sono alcuni che duo
ovi cum acresta ⁊ caso trito ⁊ disoluto: ⁊ messedata: come nelle zuche a
biamo dicto none senon apropósito a farlo.

¶ Brudo in fava frescha: si prepara.

LE fave pellerai almodo che fai le mãdule cõ laqua calda. In lavezo con bruodo graso con carne porcina salada meti al fuoco dove quãdo sia q̃si cocta al tuo iudicio: peresemolo ⁊ mẽta miute tagliate azõzerai. Cuosere etiã a questo modo gli altri legumi si debeno con la pelle ampo: ⁊ nõ peladi come la fava.

¶ Verzuso atempo di dezuno.

MAndole mundate da le scorce: ⁊ peste ⁊ trite cõ polpa di pane ĩbeverato inacresta messederai: ⁊ dapoi agiungerai succo di larance: pocho zucharo ⁊ aqua rosata: zafran poco: ⁊ ĩcorporate ꝑ il tamiso cioe sedacio colerai inel lavezo: ⁊ farai lutano dala fiama bulire vnpoco messedaando sempre ⁊ volgendo.

¶ Leucofago atempo di dezuno.

MAndole bianche libra vna emeza: pestale bene ⁊ pũlpa di pane bene moiado in bruodo di pesse overo nel cuocere azonzivi la polpa dil pane p̄dito. Dapoi pesta meza libra di pesse marino õvero fiminale polpa di lucio lesso com mãdule: õvero cõ succo di larãce õvero cõ acresta: aqua rosata zenzero vncie vna: zucharo vncicie octo admessederai: ⁊ reducto quasi tu'o in vno corpo: colerai inel lavezo ꝑ el sedazo: ⁊ fa ch' cõ foco di carboni largo dala fiãma boglia vmpoco: ⁊ ricordati di messedare alcontinuo.

¶ Bisi atempo di dezunio: si preparan.

APparechia ibisi atempo dideguno con lacte di mandole: ꝑ ragione come abiamo p̄dicto nellaparechio diluerzuso: ⁊ nel leucofago

¶ Minutal cioe vivanda di herbe.

ERbe familiare in aqua bugliẽte posti: ⁊ subito tolte fuori ⁊ tagliate minute. Dapoi nel mortaro ben pestade: fa che boglino fino siano cocte ⁊ come si conviene azonzivi dil zucaro.

¶ Minutal ad altra maniera: cioe vt supra.

ERbe domestiche: come disopra habiamo dicto: cocte ⁊ tagliate: in bruodo de carne grasso õvero in olio õvero in butiro cuoci. Questo cibo e di poco nutrimento: tosto si padisse: move il corpo: ⁊ acresce la genitura: ⁊ seda lardore de lurina.

¶ Vivanda canabina: ci e di canevo: in altra forma.

SEmẽci di canabi cioe di canevo: ⁊ ponila in aqua amoio ꝑ vndi et vna nocte: ⁊ q̃l che stara di sopra laqua butalo via. Lo resto tuoli con mãdole biãche pesta bene. Pistade dissolvile ci e distridale con brodo de pesse: zonzẽdovi vmpoco di zucaro ⁊ aqua rosa: ⁊ cuocile insieme

ben messedãno per vno octauo duna hora: tal viuanda nonè bona p a maladi. Di q̃sto cibo dice cassio eminia che niẽte po essere pegio di q̃sto

Torta brasica: ala romana cusi siaparechia.

CON lemã torzerai le verze. ꝛ in aqua bugliente zitterai ꝛ meze cocte el bruodo ꝓprio gitato via: metile invnaltro lauezo: ꝛ inolzerai ardo ben pistato: azonzerai possa tanto bruodo grasso che basti: poco vole bulire pche nõ rechiedi grã coctura. Questa come sidice nela brasica noce al stomaco ꝛ ala testa: p questo corpelio ben chel sia romano q̃ste verze le refuta come cossa catiua. Brasica cioe verza.

Viuanda giala.

PEr diece psone: libra vna di mãdule cum le mẽbranule cioe cũ le scorce pesterai a pisso. Aq̃ste del capõ lesso ouero di altro bõvolati le torai il pecto: q̃tro rossi doui: meza libra di zucaro: cinamo cioe specie dolce zẽzero trito poco: giafrã poco piui: tridale isieme: ꝛ cõ brodo grasso ꝛ acresta disolui: ꝛ p el sedazo chiaro colerai nel lauezo: ꝛ largo dala fiama cũ foco di carboni fa bulire sẽpre messedãdo: ꝛ ha bisogno dvna hora di coctura che boglia suauemẽte. Sono alcuni che bugliẽdo agiungeno do vnce di grasso porcino ouero butiro fresco: cocto posto nele scutelle ouero piadene: asperzi con le specie. Questa nutrisse: alquãto graue al padire: larga il corpo: igrassa gioua al figato: ꝛ ad quelli che hãno doglia ouero affano al core.

Viuanda in fior di sambuco in dezuno.

PEr dodese psone intẽpo di digiũio. Tre vnce dil fior secco dil sambuco: poni p vna hora a inbeuerare: ꝛ poi strucca lieuemẽte laqua fuori: ꝛ lamitade di q̃ste fiori cum vna libra e meza di mãdule mundate pisterai: azonzeli pulpa di pane imbeuerato e moie. Meza libra di zucaro: poco zenzero: ꝛ se tu lauorai giala zunzeli vnpoco di zafrano. Queste tute cosse pestade p el sedazo chiara nel lauezo funderai: ꝛ come comincia abulire: butaui laltramitade di fiori dentro integri: cocto cum le specie nelle scutelle aspergi ꝛ calida poni ala mensa. Gioua al pecto ala melenconia: ꝛ amarouele: come nel sambuco abaiã dicto.

Zanzarele bianche.

PEr diece psone: libra vna di mãdule purgate cioe bianche cũ vmpoco di fior di sambuco bene pesterai: ꝛ pestade cũ aqua fresca di solue p il tamiso inel lauezo funderai: ꝛ di q̃sto debine riseruare vn goto. Poi duo pani gratati: ꝛ dece chiare duoui ben rote e batude: meza libra di zucaro ꝛ con goto de roba reseruasti debi tute duo q̃ste cosse incorporar ꝛ dissolui ꝛ q̃n comẽcerã abulire tu le buti inel p̃dicto lauezo. Queste

nõ sono da messedare conla captiola. Quã comẽcerano di venire spesse: ⁊ tu leponi nelle scutele nella mẽsa: ricordati sempre cũ specie dolce ispargierle. Queste molificã il stomaco: cõmoue il corpo: ⁊ la disuria guarisse.

¶ Leucofago ala catelana.

PEr diece cõuidati: libra vna mandole pestade con brodo graso di vedelo ouero di pollo dissoluto ⁊ cõ do vnce di faria di resi p il seda zo infundi inel lauezo ⁊ con lento foco p vna hora di coctura messederai accio che la materia nõ si adunisse isieme: dapoi meza libra di zucaro: et il pecto dun capon alesso pesto meterai dẽtro. Cocte vi zonzerai aqua rosata ⁊ subito preparala nelle scutelle con speci dolce inspargiẽdole: ⁊ mãdale alla mẽsa lietamẽte. Impo che qsto bñ nutrisse: et il corpo larga: tardeto al padire gioua al figato: il corpo stringe: ⁊ dequi e che el nuoce ali colici:

¶ Finisse lo libro septimo cominza loctauo.

¶ Qui diremo dili condimẽti liqli il vulgo li dice sapore



CErto pare che nõ era assai ad hauere scripto tante varie gieneratione di cibi ⁊ diuerse viuãde: se etiã ala gia morta appetẽtia con li speron: de diuersi optimi sapori nõ hauessamo cõ diligẽtia excitato lapetito piu tosto qsto penso sia stato atrouato afine di bene che in mala parte: ⁊ impero se questo e sta facto p qlli che p cagione di egritudine. õuero p supchi caldi: õuero ãcor p honeste fatiche riceuute glifusse stato dala ofesa natura dicifo il desiderio dil mãgiare: ⁊ alẽtato lapetito: ⁊ p ridure la natura itermine di recuperare lappectẽtia hãno atrouato il modo di tãti ⁊ si diuersi sapori: intale caso voglioli piu tosto cõmẽdare che biasimarli. Ma se qsto huesseron atrouato: a fine di luxuria: libidine ⁊ intẽperantia: come aldi diozi si facto: Certo io tẽgo che tali saporeti: nõ solamẽte fussei õ da fir exprobati: ma etiã al tuto digni da reijcerli ⁊ ppulsarli dalhumano cõsortio come perfidi inici: pciosia che essi sõno accerimi istrumẽti a puocare: cõmouere ⁊ excitare la libidine. Et io ho veduto piu volte nõ solamẽte aroma doue alcuni homini come nostri si nutriseno cõ maxima spesa: ma etiam inpiu xore citate di italia che se fa facẽde asai ⁊ richeze hãno: inellequale molti si soni atrouati li quali per esser istati dediti alla gola ⁊ al ventre: ⁊ con graseza ⁊ grande frequẽntia di vsare varij cibi: hanno perduto il desiderio ⁊ lapetito dil mangiare a vun tracto. Et da poi hãno promisso grandi premij: ad coloro liquali liabino atrouati medici: ouuero qualche altra sorte persone lequale lihauessen riducto ⁊ limato il stomacho ad la fratesceente gula ⁊ etiam distalentata ⁊ hauess-

sen facto cum quale megio via ⁊ muodo si hauesseron voluto: pura che li hanessen desedati: ⁊ prouocati ⁊ excitati a la appetēria di la igluuiosa gola dafir biasmata. O grāde ⁊ summo idio: quanto oro il di dozi si dispensa ⁊ geta via per tale spese. meritamente dafir biasimate ⁊ dannate. Ma ritorneremo a la causa nostra. ⁊ serae piu vtile cossa che ādar piu oltre multiplicando reprehensione a cui forsa sono incorrigibili. Liquali quantunque viuano intemperata ⁊ dissolutamente: tamen desideran essere riputati viuere temperatamente. Per beneficio di la natura ⁊ per ricreatione ⁊ sustentamento dil corpo: io adunque proponero lapparechio di molti sapori: a cagione che li corpi oppressi da honeste fatiche. possino ristaurare li debilitati appetiti. ⁊ non ad altro fine.

¶ Condimento. cioe sapore bianco.

PEr il numero di conuidati a discretione tna mandule biāche pisterai: agiungiendoui pulpa dil pane prima ben moiato ⁊ imbeuerato uela acresta: zenzero biancho trito quanto che basti. Questo sapore cū acresta ouero cū succo di larance dissoluto: ⁊ per il sedazo inel cadino infuso. Et se dolce il vorai cū il zucharo lapparechierai al tuo gusto. Et posto neli scudelini ne la mensa dūmentre si māgiano le carne alexe: ouero il pesce alesso: ⁊ cum specie ouero senza il puotetai vsar̄ al tuo piacere. Questo mangiare puoco nutrisse: graueto da padire: tamen zoua al figato. ⁊ quello refresca.

¶ Condimento ouero sapore camelino.

CUm vna passula a discretione secundo le persone che harai in cōuiuio: cum fete di pane brustolate: ⁊ in vino negro imbeuerate: bene pesterai insieme: ⁊ pistade cum vino nigro. vino cocto: acresta ouero aceto come piu ti piacera dissoluerai i cinamomo trito. gariofali che basti. incorporerai. ⁊ p il sedacio ouero ramixo colerai nel cadino: ⁊ al tuo piacere in scudelini ponerai al conuiuio. Bene si concuoce inel stomaco nutrisce ⁊ si padisse: stringie alquanto il corpo: venere moue: conforta il stomaco. el figato.

¶ Moreto chiamato salsa pauon.

ROssi doui duri a tua discretione secondo li conuitati. linteriori di poli bene lessadi: mādole brustolate per numero di conuidati: pesta bene insieme. Triti cum acresta axedo disolui per il sedazo inel lauezo infundi: giungiendo tāto cinamomo zenzero ⁊ zucharo che basti. poca coctura vuole tale moreto. ⁊ cum zaffrano cum la captiola bene icorpora: ⁊ colorarlo debi. Nutrisce questo. ⁊ e a proposito al figato: tamen e graueto al padire.

¶ Suceto de sucini sechi.

Sucini sechi in vino nigro bene imbeuerati: e exosati cũ poche mãdole nõ pilate cum alcune fette di pane brustolate e in quel medesimo vino ielqle bun etasti isucini insieme pista e pistadc cũ acresta vino negro: vino cocto ouero zucaro disoluerai e colerai: giungẽdoli alquãto di specie: e maxime cinamomo. Questo pooco nutrisce: tuol lapetito nõ gioua al stomaco: tamẽ la colera discaccia e reprime: il figato calido refrigera.

¶ Moreto verde.

Petresemolo: cerpilio: herbete: non tropo e altre herbe odorifere: poco zenzero: cinamo: poca sale in sieme pista: trite disoluile com aceto forte e p el setazo infundi in catino. Se laglio ti piace piu o meno secondo lappetentia tua. Questo poco nutrisse: scalda il stomaco el figato: grauato al padire: le opilatione tamẽ apre: e suscita lapetito dil mãgiare: e al tẽpo di formẽti in herba: e bone le folie.

¶ Moreto persicino.

Mandole mũde adiscretione per lepersone che auerai com pulpa di pane moiado iacresta incorpora insieme pestãdo: pistate azonzini zenzero cinamomo: e acresta e dapoi vino nero: succo di pome grati disoluili e p il sedazo chiaro in la piadena in funderai ouero in cadino. Sono alcuni che vi agiungeno sandali rossi triti. Questo mãgiare poco nutrisce: sta assai in stomaco: la colera tamẽ reprime: e alfigato caldo gioua: e ralegra il cuore.

¶ Moreto gienestino.

Poco zafrano: duo rosi douoi cum mãdole ben pistate: disolui cũ acresta: azonzili zenziro trito: passa tuto p el tamiso inel catino: e meti poi in scute ini nella mẽsa: tardo e alpadire sarae di molto nutrimẽto: giouera al cor: e al figato.

¶ Moreto di vua.

Ua nigra isieme cum la pulpa dil pane apparechia nel mortaro e pesta cum pocha acresta ouero aceto mesederai a cagione non si faci piu che che nõ bisogni a dolce. Queste cosse farai bulire p meza hora: azonzerai cinamomo e zenzero trito: e quãdo hauerã bolito: colerai quãdo sera fredato p el sedacio: e in scudelini apparechierai. Questo si contiene al stomaco e al figato: il corpo larga, bene nutrisse: e facilmente si padisse.

¶ Moreto di more.

Andule cũ polpa di pane bene pistate le more etiam lieuemẽte pesta accio nõ arompi lisuo ossi de dentro. Cinamomo ꝛ noce muscata azonzili con zenzero trito: ꝛ ꝑ el sedazo inel catino infundilo. Poco nutrise sta lungamẽte nel stomaco: fa fastidio: a lidenti solamente ꝛ a le parte dila bocha dilecta.

Moreto di ceriese ouero merẽde.

I ceriese õuero che li chiami merẽde: tu farai sapore come abiãodicto dil moreto vinaceo cioe di vua. Le tamen diferente di colore. ꝛ di sapore: piu ꝛ meno di quelle cosse azunzẽdoui: lequale auemo predicto che si pole preparare. Et inquãto el nuoce o gioua. Le garbe strengeno il cordo. exaspera il stomaco. Le dolce sono ꝯtrarie al stomaco: induce vermi aiputi: putridi humori gienerã. La polpa dilosse fano vrinare: moue il corpo: ꝛ q̃sto medesimo sapore potrai fare dile cornole di ciesa: azonzẽdoli altri sapori garbi o dolci: ꝛ con zucaro ouero vin cocto: ꝛ con cinamomo: õuero peuere e zenzero: adapterai alappetentia tua: ꝛ il gusto tuo ne farai il iudice.

Del senauro.

IL senauro q̃si in la penultima longa da ꝓnuntiare: ꝛ bene che vi sia no di tre sorte: li greci tamẽ hãno ꝯuertito la letera. v. in. a. ꝛ q̃sto nui vsemo nele viuande ꝛ sapori. La ꝑma sorte e gracile: laltra e simile ale foglie di raui: ꝛ il tertio ala semẽza dila rucha. Loptimo e q̃llo di leuãte: ꝛ nasce da se medesimo senza verũa cultura: tamẽ se el si strapiado el cresce melio. Al senauro Pythagora li diede il ꝑncipato: ꝑ la sua vehemẽtia ipo niũa altra cosa piu forte nele narre ꝛ icl cerebro penetra. Et li venẽi di li serpi ꝛ di fungi discaccia secondo lopiniõe di sauij ꝑ la sua calda forcia ꝛ secca: asse el sia vtilissimo a stomaco: opera cõtra li vicij dil pulmõe La tosse vechia lieua: fa facile il ragrassare a spudare. A q̃lli che troppo suspirano si dato in cibo: Al sentimẽto ꝛ al capo cõ strannutamẽti purga. Il corpo molifica: el mẽstruo ꝛ la vrina cõmoue. La pituita: cioe la flegma discaccia. Il mostra la forza sua siando cum esso vncto vno che abia grande caldo inel corpo.

Dil apparechio dil senauro.

SEnauro fino z gialo: posto amoio inaqua per zorni doi spesso mu-tandola accio si faci piu biancho z piu temperato imbeuerato: azonziui mandule pistate z se prima auesti pestato il senauro: pistalo dinouo cum pulpa di paoc in acresta moiato: agiungendoui: tre o quatro peri rostiti z doi codogni arosti soto la cenere: z mundati dale scorze pestali nel mortaro tridati cum vn goto di odorifera maluasia: gariofoli triti noce muscata poca: macis pochi: cinãomo copioso. vin encto. ouero melazo di tute queste cose la quantitate el peso per ragione si debi meterui. Se il senauro sara stato libre il cocto libre melazo libre mandule libre cinamomo vncie trito. nuoce gariofoli vncie macis. vncia tute bene trite colade le mandole peri e codogni per il sedacco. Ma prima in luogo dimeterlo amoio z dil cãbiãli dilaqua. Alcuni il poneno il senauro i vno pãno di lino grosso abi laqua in vna caldaria abuglire: z il senauro aligato nella peza tu imbeueri nela caldiera: z poi fra duo taglieri struca fori lacqua: z questo reitererai tante volte che laqua vi escha fuori dil pãno chiara z serua da parte: poni li pieri cum li codogni abulire cum el melazo ouer col cocto: per vno boglio tanto che si incorpori isieme: possa trida il senauro cum il melazo onnero cocto: tanto debatẽdolo insieme che si incopori insieme: z come leua leuesiche dentro: aloza vizeta dentro le specie predicte e emessedа bene in sieme: sono alcuni che vimeteno: duo onnero tre noce moscate integre z dno caueti di canela abulire i sieme per dar i mior odore: z poi si traze fuori: z simeten sollo le specie predicte trite: mapoi ponerui sandali rosi triti vncia vna: z charato vno di muschio per darli odore z doppo che bene incorporata sia z riduto tuto in vno corpo la porrai gouernare in ordegno di piera onnero di legno z conseruasi per vno anno mesedãdola spesso: z quanto piu spesso la mesedi e meglioze.

¶ Senauro cioe mostarda rossa.

SEnauro vna passula per ragione dil peso dela mostarda predicta. Sãdali rossi triti: fete di pane bustolate doppo che auerai preparato il senauro con le cerimonie pertinente: poi pesterai queste cose isieme z cum acresta onuero asedo z cum vino cocto dissoluerai: z inella piadena per el sedaceo transmeterai. Questo meuo' chel predicto scaldera: moue, meno la sede: comodo al nutrimẽto.

¶ Senauro in peci assucto.

Senauro cum le cerimonie pertinente al peso quanto ti piace. cum vua passula nigra ben pistata pochi gariofili triti cinamomo grassamente: messeda isieme & redulo a bona spissitudine. & al sole secceherai fane balote a factione di pirole. ouero in morselleti. & ponerai ad siccare sopra vna tauola pulita. & serua in vaso di legno. & potrai portarne doue ti piacera a camino. Et quando la vorai vsare. cuz acresta ouero aceto over cum vino cocto il dissoluerai: & tracta di le recepte superiore cuz poca differentia.

Moreto celestino in estade

More rosse pestade cum mandole pestade messederai: poco zenzero trito dissoluto cuz acresta o cum asedo: fa passare per el sedazo. Puoco nutrisse: tardo al padire: fa fastidio alquanto. tamē giona al figato

Peuerada giala in pesce.

Fete di pane brustolate. vno puoco di vino nigro & vino cocto pestado & incorporado fa bulire: cocta colala per il sedazo. Et poi la preparerai cum peuere trito & cinamomo: Al iudicio dil tuo gusto forte & dolce. In questo io ho cōcessa lauctoritate mia al cuocho ouo massara cuocha. Se gialo il vorai. cum il giaffrano harai tua intentiōe. Cōmodamente questa nutrisce: aptamente si padisce: il stomaco. el figato scalda: la flegma discacia.

Agliata di mandule.

Mandule bianche. & poi fare etiam cum noce & cum nocele puoco pistate: aglio bene nundato quanto ad te piace. & insieme bene pista & incorpora optimamente inspargiendo cum vno poco di aqua acio le mandule non facino olio. poi pulpa di pane imbeuerato in bruodo di carne ouero di pesce. & di nouo pesta insieme. Dissolnila cum quel medesimo bruodo se la ti paresse spessa o dura: la acommoderai al bisogno. Seruerassi a tempo come dil senauro habian dicto. Questa puoco nutrisce. graueta al padire: Non e molto al proposito di la vista. & scalda il figato.

Agliata piu colorita.

Questa farai come in quella di sopra habiamo dicto. ma non cum aqua ouero bruodo la dissoluerai: ma cum mosto ouero succo di vua negra strucata cum le mane. Et per megia hora la cocerai. & questo medesimo potrai fare cum succo di ceriese. Questa nutrisce piu che quella che di sopra habbiamo dicto.

Acresta verde.

Nasturcio cioe serpillo pesterai bene cum vn poco di sale. Pestado cuz acresta vechia dissoluerai. & in la piadena per el sedacio trans

meterai. ¶ Moreto pampinaceo.cioe salsa.

LJ pampani di le vite teneri ben pesterai:⁊ se li vorai agiungiere a-
glio tenero cioe le foglie cuȝ vn puoco di pulpa di pane.alcuni gra
ni di sale.dapoi aceto ouero acresta.tutte queste cosse dissoluerai:⁊ per
el sedaȝo inela piadena transferirai.Puoco nutrisce:il stomaco el figa-
to refrigera:scaccia la colera. ¶ Acreta cum fenochi.

AGlio cum fenochi dolci pesterai:pistadi cum acresta fresca dissol
uerai:⁊ per il sedacio colerai. A qui hauesseron il corpo gonfiato
fa discrescere:puoco nutrisce.il figato refrigera.

¶ Sapore rossellino.

ROsele cioe pupuli de rose che nõ siano ancor bene mature appare
chia insieme cum vno spico di aglio :se tu vorai pestadi insieme:et
dissolui cum acresta.poi per il sedacio nela piadena infunderai.

¶ Moreto di cornole da seruare.

COrnole ben mature strucate ⁊ rote cũ le mane inel laueȝo metera
a queste dali molta acresta fresca:puoco peuere a giungierali vno
puoco di sale.Et quando queste cosse harãno per duo hore bulito:albo
ra per el sedaceo chiaro faralo ridure in materia spessa . ⁊ non molto
dura.ma tãto che si possi colare per il tamiso:⁊ serualo al bisogno :⁊ cũ
questo potrai colorate altre viuãde.⁊ di questo puoco ne bisogna meter
impero che lesaspera il pecto:⁊ puoco nutrisce:tamen rifresca il figato:
⁊ tiensi che la colera extingue. ¶ Pulmento in torta.

PUlmento ilq̃le il vulgo chiaman torta. Questo nome si dice esser̃
stato tracto da le herbe torte ⁊ ritorte:cum leq̃le si fanno q̃si tutte
le torte.per le herbe torte che si tagliano nele torte.Et questo hãno facto
q̃lli di questo benedecto seculo.in elq̃le apruouo a li nostri ãtiq tutte cos
se sono state trouate:a fine di bene ⁊ di virtute:⁊ li moderni q̃lle a la ri-
uersa le hãano riducte a ꝓposito di le loro gole.⁊ di li suo corpi:in modo
che q̃llo che albora era chiaro:hora e facto obscuro.Et nõ piu vuoleno
torte di torte herbicine in esse tagliate:ma le vuoleno facte di boni ⁊ op
timi caponi.fasiani.ꝑdice.piȝoni.⁊ di altri optimi volatili.Et tale ꝑsone
hora sono facti cortesi:⁊ vsano ꝑ suoi corpi tale torte.Le verȝe lherbete:
le ȝuche raui:la buglosa le loro vernacule viuãde le hãno i fastidio:⁊ per
tanto le lassan a mi ⁊ a cornelio mio.⁊ meritamẽte quãdo li hãno cõqui-
state le loro richeȝe cũ ruffianeȝi adulatiõi.lusenghe.se le vsano i mala
parte:⁊ ꝑo diremoli torta.⁊ sia piatagorea ouero di frãȝa.cussi lappelle-
remo.⁊ prima.

¶ Torta bianca.

Optimo caso vna libra ⁊ megia che sia fresco: ⁊ q̄sto minutamēte ta gliato ⁊ bene apparechiato. chiare doni dodeci ouero quīdeci: bene rotte ⁊ dibatute. Megia libra di zucharo: megia vncia di zenzero trito biāco. megia libra di assungia porcina. altretāto butyro fresco. lacte tāto che sia assai a possere messedare tutto insieme. Et preparato il tuo foglio subtile ⁊ lhauera posto in la padella. ⁊ tutte queste cosse preparate al fuogo ponila: ⁊ cū lento fuogo la cuoci. Sopra al testo metige dil fuoco. acio la sia vn puoco colorita. Cocta ⁊ tracta di la padela. cuz zucaro trito inspargilla ⁊ cum aq̄ rosata. Questa molto nutrisse: grauera al padre. il figato scalda: iduce opilatiōe: gienera il male di la pietra. a li ochi ⁊ a li nerui nuoce. Et questa ⁊ altre viuāde ⁊ sapori ⁊ torte nele cosse che si narra che giouano ⁊ che nuoceno. nō intendere che tale operatiōe sortisca per vna volta che vi māgiasti: ma si intende se quelle frequentemēte vsasti.

¶ Torta bolognese.

Tanto di grasso caso quāto ne la biāca habiamo dicto taglierai. et pisterai. Tridato che tu lhauerai. herbete: petresemuli. maiorana ⁊ mēta: tutti lauadi ⁊ minuti tagliati. oui q̄tro bene dibatuti. peuere trito poco giaffrano: molta assūgia o vō butyro fresco azōzerai: ⁊ cum le mane messederai isieme i modo che q̄si si faci vno corpo. Questa etiā ī la padella cū il foio al fuoco meterai. ⁊ quādo la sia megia cocta. acio la sia piu colorita. butali di sopra vno ouo ben aroto cū vn poco di zaffrano. Cocta potrai pēsar che la sia quādo lhauera leuata la crosta dila p̄te di sopra. Questa nō e si buona come la prima predicta.

¶ Herbaceo maiale. cioe torta di herbe.

Altretāto caso fresco cōe nela p̄ma ⁊ nela secūda habiamo p̄posto. taglierai ⁊ pesterai: Pistato succo di herbete. fenochetti pochi saluia alquāto piu. mēta: cioe zinsuerde pocheto. peresemulo vn poco piu tutto sia pistado i mortaro. q̄ndeci ouero sedeci chiare doui bene aroti ⁊ dibatuti. megia libra di grasso collado ouero butyro fresco vi agiungierai. ⁊ messeda bene isieme. Sōno alcūi che vi agiūgieno alcune foglie di petresemuli tagliatini dētro ⁊ nō pistati. q̄rto vno di vncia di giengiero trito. octo vncie di zucaro. tutte q̄ste cosse mixte isieme poste ne la padella bene vncta. larga da la fiāma acio nō p̄ndesse il fumo. messedādo cōtinuo fino che si faci spesso. ⁊ falo bulir̄. Et q̄n la sia ap̄sso che cocta metila i vnaltra padella cū foglio. ⁊ cū il testo la cuopri fino che itutto la sia cocta cū lēto fuoco. Cocta posta i piadena cū buon zucaro ⁊ aq̄ rosata laspi. Questo q̄n el sia piu verō tāto e meglio ⁊ piu grato. da q̄sto si guardi q̄ ha cruditate di stomaco: īpo che le duro da padir̄. nuoce a la vista.

oppillatiōe iduce: ⁊ gienera il calculo. cioe la pietra nela vissica.

Torta di zuche.

LE zuche ben mūdate da scorze: lauate ⁊ cocte: pistale come si suole fare dil caseo: ⁊ boglino dapoi alq̄nto inel brodo grasso ouero i lacte. Et quādo serāno megie cocte. ⁊ p il sedacio lhauerai colate nel cadino: tāto caso q̄nto prima habiamo dicto: megia libra di liquame. ouero di lumacha grassa porcina alessa pistata. ouero in loco di q̄ste cosse: piacēdoti altretāto di butyro fresco: megia libra di zucharo: puoco gīgero cinamomo alq̄nto. oui sei. duo goti di lacte puoco zaffran agiūgiendoui messederai. Questo apparechio i la padella cū il foglio al foco cocerai a lēto fuogo di soto ⁊ di sopre. Sōno alcuni che vi agiūgieno foglio tagliato in peci. liq̄li costoro chiamano lasagne: ⁊ q̄sto in luoco di foglio di sopre. Cocta ⁊ in piadena risposta: cū zucharo ⁊ aq̄ rosata inspargierai. Nō fa a ꝓposito q̄sta a coloro che sōno diffectuosi di colico ⁊ di pietra e dura al padire: nō bene nutrisce.

Rauo pero cotogni in torta.

RAui peri ouero cotogni sotto la cinere ⁊ carboni bene cocti ⁊ mūdati da scorze: ben pistati cum q̄si tutte q̄lle cosse che dicte habiamo ne la torta di zuche. messederai insieme ⁊ cuocerai. Questa non e al ꝓposito a qui sōno defectuosi di furia. ⁊ incita libidine.

Polenta ouero come dice il vulgo Migliacia.

QUella che il vulgo chiama migliacia. noi piu drictamēte dicemo polēta. Per q̄tro persone apparechierai ouero p ciq̄. Una libra di caso q̄si fresco. ⁊ tāto il pisterai chel si cōuerti q̄si in lacte. Octo ouero diece oui bene distracti ⁊ sbatuti. megia libra di zucharo tre o q̄tro vnze di farina biāca. ouero i loco di q̄lla pulpa di pane ibenerato a moio agiungierai: ⁊ tutto messederai isieme nella padella bene vncta la meterai sēza foglio: ⁊ a foco di carboni di sotto ⁊ disopre cū diligētia cuocerai. cocta ⁊ i piadena riposta cū zucaro ⁊ aq̄ rosata sopra fūderai. Questa nō sarebe a ꝓposito a q sēte il dolore dil fiāco.

Torta di sambuco.

FIori di sābuco agiūgierai ⁊ messederai cū lappechio che nela torta biāca habiamo dicto i q̄sto. tamē piu spessa vole esser ꝑpata come la biāca: ⁊ tutto pistato ⁊ icorpōato isieme coci cū q̄l ordie medesimo Tal māgiar poco nutrisse. tarda el padire. tamē fa ralegrare la mente a q spesso le vsano.

Torta di capreoli di le vite.

CApoli di le vite vamēte sono q̄lli che si alligāo ⁊ intorzeno a li rami de li arbori di le vite ouero a li suo pali. altri li chiamano bāpani di liquali tuoline vna quātitate secōdo la torta a discretiōe. ⁊ lauali ⁊ poni

al fuoco cū poca aqua: ⁊ megi cocti colali laq̄ fuori ⁊ taglial' minuti: caso fresco trito pistato ⁊ nel bruodo elixato p̄ma. Ouero in loco di q̄sto se pi..i ti piacesse tāto li..uame ōuero butiro fresco: poco giēgero piu cinamomo: zucaro qnāto ch. basti li giungerai: ⁊ tuto messeda incorporādo insieme: ⁊ ponila inla patell..cū il foglio. ma bene vncta la patella: ⁊ ponerai al foco. Et quādo la sia q̄si che cocta: tu farai piu rori busi al foglio disop.e. Cocta poi dil tuto cū assai zucaro cum aqua rosata la infunderai: in modo che el penetri bonamēte dentro la torta. Poi cū zucaro solo trito la inspargerai di sopre al foglio. Questa ꝓferisce al figato: poco nutrisce: riprime la colera. Tarda il pa dire: ⁊ il pecto exaspera.

Torta di resi.

Resi bene cocti: in lacte ōuero in brodo grasso: extēderai sopre vna tauola pulita ⁊ mūda stare la farai pēdente accio bene vi coli laq̄ fuori. Ad q̄sta inel catino vmpoco di caseo fresco trito diece chiare doui bene aroti: zucaro cū aqua rosata: ⁊ se vorai lacte vno goto vi messederai: ⁊ dissolute tute cosse insieme: ⁊ bene incorporate: le meterai al fuoco nela patella cō lobseruātia dilordine che dicto abiamo nela torta biācha lacocerai. Ad q̄sta meno caso si richiede che inq̄lla che disopre. Nutrisce molto questa: gioua alfigato: acresce la genitura: dura alpadireglio chi ebbeta: induce opilatione: ⁊ crea il male dila pietra.

Torta di farro.

IL farro bene cocto in buono brodo grasso distendi sopre la tabula come di sopre e dicto: dapoi vsito lumore: ponila i catino: vna libra di caso fresco: megia libra di vechio bene trito: liquame porcino: ouuero grasso di vitello bene cocto ⁊ pisto cū il cortello: zucaro ⁊ specie che basti oui gndeci bene aroti cū poco giafrano icorporerai: poi trito tāto messeda isieme che elsefaci vno corpo trāslato: in la padela ben vncta: ⁊ folio sollo disopre lā cocerai cū il modo dile dicte dināti. Cocta abi sempre amēte laspersione dil zucaro cū aqua rosa. Questa gioua ⁊ dilecta al figato auxilia: tamē le dura al padire: iduce opilatiōe ⁊ il male di pietra.

Torta artocreas cioe di carne.

CArne di vitello ouero di capreto: ouero di capōe alexerai: qnātiate. ho a to.ta a tua discretiōe: ⁊ ⁊ bn̄ tracti li nerui taglierai minuta: ⁊ nel murtaro pisterai: a q̄sta vmpoco di caso fresco ⁊ altrāto di vechio bn̄ ne trito: vmpoco di petresemuli ⁊ finochi tagliati minuti: oui gndeci bn̄ disfracti: liq̄me porcino: ovo grasso vitulio tagliato: poco peuer̄: poco piu

cinamomo.puocheto giengiero trito.giaffarano che basti a colorirla vi agiungierai. Sara opera buona cuocha cuocerla cum il modo quale di la biãcha habiamo dicto. De questa ne mãgi Scauro z celio. liquali cãbiariano volentieri la magreza in grasseza. Questa nutrisce bene il corpo larga: gioua al figato. Tamen fa opillatione z induce la pietra nella vessica.

Torta di castagne.

Elixate le castagne z nel mortaro pistate: mixte cum puoca lacte: z per il sedacco tranmisse inel catino. li agiũgierai tute le cosse che dicte habiamo ne la torta di farro. excepto il farro: z in quello modo la cuocerai. Questa bene nutrisce: excita lappetito: il corpo larga: tarda al padire. il stomaco z le budele enfla. iduce il colico. z nuoce a la vista. ma non per vna volta.

Torta communa.

Axo anãtagiato. Octo oui: grasso porcino. ouero vitulino. ouero vn puoco di buthyro secondo il tempo. pane trito cum bruodo gialo. z grassi o bene minuto tagliato. Tutto bene incorpora tanto che si faci quasi vno corpo: messedando sollicitamente. Et cuocerala cum quel muodo che habiamo dicto di la torta biancha. Questa in se contienne tanti contrarij quanti secondi.

Torta di meglio.

MEglio bene pistato z lauato cuocerai strecto cum lacte caprino. o vero vacino: z cocto puoi duo chiare doui z se piui ti piacesse dissolueria: poi cum lacte messedandola bene cum la captiola. tutto inuolgiendo insieme. inspargiendola cum zucharo la trarai dil lanezo: z distẽ dila sopra vna tauola tanto che si rifredisca. z la pasta predicta taglierai in fonde longhe z le frigierai in padella cum grasso porcino. Facte che seranno z facte piu colorite. pomle in piadene. z cũ aqua rosata e zucharo le suffundi. Et q̃sto medesimo poi fare a tẽpo di degiuno cũ succo di mãdole i luogo di lacte. z cũ olio in luogo di grasso. Questo medesimo puossi fare dil li rexi. laq̃le cossa seria etiã piu vtile. z q̃sta puoco nutrisse tarda al padire: stringie il corpo: z nuoce a gliochi.

Torta di merende.

Eriese garbe: leq̃le si puode appellare merẽde: tracti li ossi: pistate nel mortaro. Habi poi rose rosse bene tagliate. vn puoco di casso fresco z dil vecchio triti: puoco pip. poco giengiero trito. poco zucharo. oui quatro pene dibattuti messederai. z mixto tutto isieme nela padella bene vncta cum il foglio cũ lẽto foco cocerai. Tracta dal fuoco cũ zucharo z aq̃



roxata suffundila. Questa puoco nutrisce piu che quella di sopre: ꝛ il simile di le sue forcie ꝛ sue virtute sono marasche ꝛ verle.

¶ Torta di gambari a tempo di degiuno.

TV tuo ligābari alessi q̄lla parte che e buona: ꝛ pestali nel mortaro. succo di mādole cum aqua roxata per il sedaceo colerai. ouero se questo non puoterai fare: tuoli il brodo dil pesce ouero di cesere biāca serueraí. vua passa ꝛ fichi cinq3 pisterai. puoco di petresemuli zusuerde ꝛ berbete puoco cocte: minute tagliate. canela. giēgiero: zucharo quāto basti vi agiungierai: mixte tutte cosse insieme ꝛ bene pistate cū oui di luci. acio arpigliata meglio se cuoci: ne la patella bene vncta cū foglio di sotto ꝛ di sopre al fuoco ponerai larga da la fiamma. Cocta cu3 zucharo ꝛ aqua roxata suffūderai. Questa a tutti li mēbri piu nuoce che gioui

¶ Torta di anguille.

LE anguille excoriate ꝛ in peci tagliate puoco alesserai. Succo di mādule cum acresta ꝛ aqua roxata per il sedaceo in catino colerai nō sera senon a ꝓposito ꝑ farla piu spessa. Luua passula cū tre ouero q̄tro fighi pistare. Spinaci dapoi cū il petresemulo aroti cū le mane puoco in olio dissricti. Vua passula vncia vna. pignoli biāchi vncia vna. zēzero cinamomo piper triti: cū le cosse predicte. tāto messederai cū le mane che diuēgono i vno corpo. ꝛ mixte ne la padella bene vncta cū foglio di sotto: ꝛ li morselli dāguile distenderai come sopre vno tabulato in dicta padella: ꝛ quādo fia megia cocta in el foglio di sopre forato in piuxori luoghi. cū acresta aqua rosacea ꝛ zucharo suffunderai. Cocta puossi māgiare: ma nō ha nulla vtilitate in essa. quāto al nutrimēto ꝛ sanitate.

¶ Torta di dactili.

MAndule ben pistate cū brodo di pesce ꝛ aq̄ rosata dissoluerai. dissolute iel catino ꝑ il sedaceo trāsmitterai. Dactili exossati megia libra. Poca vua passula: quatro ouero cinq3 fichi. rexi bene cocti vncie tre. tutto i el mortaro pisterai. poco petresemulo zusuerde: ꝛ berbete bronate cū le mane straciate ꝛ in olio dissricte cū il coltello dapossa taglierai minute. Nō serae fuori di ꝓposito meterui li figati cu3 li interiori dil pesce. tagliati minuti. vncia di vua passa vna da corintho. megia libra. zucharo. puoco cinamomo pocheto di giēgiero pulnerizati. puoco giaffrano. tutto insieme pisterai. ma a cagione che diuēti piu spessa. agiungi li libra megia farina damito ouero tāti oui di luci. ꝛ bene mixte insieme distēdila ne la patella bene vncta: ꝛ cū il foglio. ꝛ di sopre pūtigiata di pignoli bianchi fiti dētro in piedi. Et sel ti piacesse sopra ponerui i luogo di foglio peci di lassagne a quadro. sia al tuo piacere. Cuoceraila cu3 lē

to fogo. ꝛ fuaue. po che cussi se li richiede. Cocta cũ aqua rosata ꝛ zucaro la suffunderai. Questa molto nutrisce. graue e al padire. gioua al figato: corrumpe li denti: la flegma accresce.

¶ Torta bianca in altro modo.

Libra vna mãdule biãche bene pistate cum aqua roxata ꝛ cũ brudo di rexi quasi cocti dissoluta: ꝛ per il sedaceo inel murtaro la colerai. Dapoi habi rexi bene cocti vncie octo. ꝛ pistali cũ le mãdule. giũgiendo di farina damito puocha: ꝛ oui di luci come habbiamo dicto di sopra. libra megia zucharo. vncia vna pignoli biãchi puoco pistati. Tutte cosse mixte in patella vncta cũ il foglio distendila. ꝛ al fuoco ponerai: ꝛ megia cocta. le lassagne quadre i luoco di foglio li soprapone. Cocta cum aqua rossata ꝛ zucharo la inspargi. Bene nutrisce. gioua al figato. commoue libidine.

¶ Torta de cexere rossa.

Cesere rossa bene cocta cũ il suo bruodo: ꝛ cũ vn poco di aq̃ roxata pisterai. libra vna di mãdule trite che nõ habino bisogno di colatura. ma la cesere pistata p il sedaceo transferirai inel catino. vncie duo di vua passula. tre ouero q̃tro fighi pistati isieme. vna vncia di pignoli mezi pistati. tãto zucaro ꝛ aq̃ roxata che al tuo gusto satisfaci. Il simile ciamomo ꝛ giẽgero al tuo piacere: possa messeda tutto in sieme. ꝛ i patella bene vncta cũ il foglio distẽdi. Sõno alcuni che vi põgono farina damito [ou]ero oui di lucio. acio la torta meglio si regni. Quasi che cocta dagli buon fuogo di sopra p farla piu colorita: nõ vuole essere grossa. ma subtile come la torta di peri Cocta inspargieraila cum zucharo ꝛ aqua rosata. Questa al figato ꝛ al corpo cõferisse.

¶ Torta pandodapa.

Torai libra vna di pesci alessi cũ li soi iteriori etiã elixati ꝛ neti. Itẽ oui di truta ouero di la tẽca. poco di petresemuli. poca mẽta tagliati minuti. ꝛ isieme inel murtaro tutto pisterai. agiũgiẽdoui zucaro cinamomo ꝛ giẽgiero q̃to basti. Et q̃sta bene pistata dissoluerai cũ aq̃ roxata in patella bene vncta cocerai come q̃lla di sopre. Et nota che tutte le tartare potrai colorire giũgiẽdoui vn poco di giaffrano cuz la aspsione che li fai di sopre cũ il zucaro ꝛ aq̃ rosata. ꝛ se dentro la volesti colorata. cũ puoco giaffrano harai tua itentiõe. Et luna ꝛ laltra tiẽsi che sia dipoco nutrimẽto.

¶ Torta in brodo.

La tua crosta pparerai cõe a li pastelli suoli far cũ la faria i modo ch̃ ditorno la possi stare nela patella al fogo a dessicarsi. ꝛ poi hauerai il tuo polo ouero polli alessi dimẽbrati. o perdice ouero capõe: ma e tropo grosso. vuole essere giouine di meno di vno anno. Et questi cum succo

di mandule: duo rossi doui disfracti poco giafrano giēgero e cinamomo cum acresta ⁊ brodo grasso apparechierai. Cocta la trarai dal fuocho: ouero dil forno: ⁊ cum zucharo ⁊ aqua rosata la funderai. Si laudata q̄sta che molto nutrisse: il stomacho: il figato ⁊ le rene cōforta: larga il corpo: ⁊ confirma. Acresce la genitura: ⁊ se venus fusse morta la suscita

Torta dicta marzapane.

marzapani

TOrta laquale si apellata marzapane: intale modo farai: mandule che siano state in aqua frescha per vno giorno cū la nocte: bene mūdate: ⁊ tāto le pisterai: spesso aspgiendole cum aqua optima rosata accio nō facino olio: che non si sentino sotto aldente nulla di integro: ma piu si conuiēne pistare queste che inaltra cossa veruna. Et se lauorai optima vi meterai tanto zucharo quāte mandule ⁊ quādo tute sarano ben pistate ⁊ cū il zucharo incorporate cū aqua rosata reducendola in bona tenereza: in patella vncta cū olio dimādula dolce: peparerai il fondo cū le scalete: ⁊ simile il cerchio intorno la destēderai i morseli a ordine luno apro uo laltro spianandole cum la spatula dilegno inel forno la guberneraí a cuocere inspargēdola spesso cum zucaro ⁊ aqua rosata: ma pocha accio non si dissechi tropo. Puossi etiam cuocere alfuoco cum rispecto sempre che lanōsia piu tosto brustolata che cocta: piu tosto bassa che grossa. Et optimo zucaro ⁊ sarae di optimo alimēto: facile alpadire. Il pecto: le rene ⁊ al figato giona. La genitura augumēta: cōmoue venus: ⁊ aleuia lardore dil vrinare: achui lalicesse.

Paste i: dicti cassioni.

Cassinni

FArina: zucaro ⁊ aqua rosata ipastata ⁊ distesa cōe si fano li crostuli: ⁊ in quella medesima cōpositiōe apparēchierai come habiamo diocto dil marzapane ⁊ inuolgi amodo di pastelli: ⁊ inforno cum lēto foco cocerai. Sonoui che li pastilli cōponeno nele forne. Dila loro ꝓprietate nulla discrepano dali marzapani. Et sarano calisoni da moniche.

Offelle: cioe frictelle.

FOrmazo optimo parmesāno: mantuano: brixano: ouuero bergamasco alquāto duro: cum altertanto tenero cioe fresco freco triderai. Duo chiari doui dibatuti buua passula integra cinamo: no: giēgero: giafrano poco messederai: ⁊ inuogierai in farina sotto posta: ⁊ bene extenuata a quella grādeza quale vorai: inforno bene licocerai: ⁊ seranno piu grati. Potrai cocerli etiā in padella cum il testo come li calisoni. Poco nutriseno: tardi alpadire: inducen opilatione: ⁊ generan male dila pietra.

Anguilla in torta.

A Nguille alesse: & ipeci taliate: cum lacte di altro pesse ouero graso minuto tagliato. Poca menta & petresemuli tagliati. Pignoli mundi uncia una altertanta uua passula: poco cinamomo: giengero & piper cum g riofoli vi agiũgerai: & messederai: & il foglio dapoi destẽderai giũ giendoui poco di optimo olio Quãdo sta apruono ala coctura: duo uncie di mãdule pistate in acresta cum giaffrano dissoluerai: & p il sedacco trãsmitterai: & distenderai sopre al foglio predicte cosse preparate p questa torta: & come laltre cocerai: & cocta infunderai: laquale in se nõ ha se non il gusto dil mãgiarla & poco nutrisce & induce il flegma.

Pesse in pastillo.

P Esse mundo & lauato fenderai circa ala spina: & da una banda: & dalaltra: & aprilo pmegio & cum sale & specie lo aspergerai: & inuolgilo in pasta assai grossa: & cuocilo inel forno ouero sotto il testo. Nõ ha in se altro che la dilichateza: senza profito veruno.

Codogni in pastillo.

C Otogni mundi: & extracti li ossi: medule di vitello ouero bouine apparechierai cum cinamomo & zucaro cum pochi grani di sale: inolgierai nela pasta come di sopre abiã dicto: & cum lento fuoco i forno il cocerai: ouero sotto al testo. Mãngiati nãti pasto stringeno il corpo: & riceuendoli doppo al cibo alargano: & mouẽ il corpo: & rimoue li vapori da il cerebro.

Concreto di mandule in digiunio.

M Andule bene pistate: zuchbaro vncie due: & artãta aqua rosata agi ungerai: & infunderai vmpoco di bruodo di lucio ouero tencha: et abi rispecto che nõ faci tropo salato: per il setaceo tute cosse colerai inella piadena ouero in piu piadene: & le laserai p vna nocte riposſare la matina lo trouerai rapreso come il lacte: & se vorai lo inuolgerai in carte onuero in foglie: & dapoi transferirlo in piadene cuz zucaro & anesi di vna copta lo i fundi per cõfectarlo. Poco nutrisse: bũiha il pecto & il stomaco gioua al figato: la gienitura acrese: rimedia alardore di lurina. el modo di far ricotta /.

Recocta ficta.

U Na libra di mãdule bene pistate: zucaro vncie quatro aqua rosata vncia vna: megio goto dila pulpa di antedicti pessi messederai insieme: & poi colerai p il sedaceo inella forma dila recocta: & i loco frigido lasserai per vna nocte: & laltro giorno la trouerai rapresa in forma di ricota & potraila apresentare ala mẽsa alle done in loco di ricota a tempo di diginio.

Butiro ficto.

Una libra di mandule pistate cum megio goto di aqua rosata dissolverai & ꝑ il sedaceo spesso colerai: & accio che meglio si ꝯgielli agiũgeni megio goto di brodo di lucio õvero vmpoco di farina di amito zucaro vncie quatro poco giafrão ꝑ darli colore di butiro. Queste cosse apparechierai in vaso apto aquesto: & se per vna nocte lo lasserai riposare in loco humido: la matina lo atrouerai ꝯgelato: & da quello disopre nõ e differẽte: ma butiremo il baptigero ꝑ il colore: & atẽpo di digiunio ꝑ butiro etiam il mangiaremo.

¶ Oue canabine: cioe di caneuo.

Somẽce di caneuo tãto cocte: che la scorza sissendi inel mortaro cũ mãdule bene pisterai che siano bianche: & dissoluerai cũ aqua fresca: possa ꝑ isetaceo inel catio trãsferirai. Poi poco li farai bulire cũ poco sale & zucalo: & piacendoti vi poli agiungete il pip. Buglia ancor vmpoco. Preparerai fete di pane brustolate: & q̃sto aparechierai in piadene õuero scutelle: & le fette dil pane come certo fundo distenderai & farai di q̃sto tre õuero quatro ordini. Specie dulce sopre asꝑgierai. Queste non sono cõmendate: ꝑ non essere apte al stomaco ne ali interiori ne ala vista

¶ Biriola: cioe pastillo.

Farai il crustulo come inel pastillo abião dicto i carte. i questo. Qui duo rossi doui bene dissfracti. Lacte cinamomo zucaro apparechierai: & al fuoco tãto messederai dumẽte el sia represo Fi laudato q̃sto ipero che molto & bene nutrise: ali Tisici: & Ethici ꝯferisse il stomaco el si zato & ale rene giova: la gienitura acrese: il corpo astagna.

¶ Biriola in digiunio: cioe pastello.

Mandule bene pist&e cinamomo zucaro & aqua rosata dissoluerai & cocerai al modo dicto disopre. Le ampo da agiungerui vmpoco di amito accio meglio si raprẽdi. Questa etiã come disopre: fi laudata: & piu che etiã la sed al ardore dila vrina.

¶ Caseo fricto: in duo modi.

Fete di caseo grasso non molto vechio: ne etiã nouo: in patella a tale ꝓposito appta cũ butiro & grasso porcino dissfrigi: & come comician essere tenere vegle: & subito tragile: & cuz zucaro & cinamomo sono da inspargiere & mangiare calde.

il caso fricto

¶ Quello ad altro modo.

Quelle ad altro modo Fete di pane bene brustolate da intrãbe le parte: & ad ordine nella patella collocate: & poi le fette di caso disopre al pane distẽdi ꝑ ordine: & liquefacto il caseo inspargi cum zucaro cinamomo & giengero & mangia calda: & e contra ad le opilatiõe: & etiã cõ

caso fricto

traria al male dila pietra ⁊ e duro alpadire: ⁊ poco nutrisse.

¶ Rauo armato.

O Moloro che hāno auute le gule grāde hā voluto che il rauo armato .sia dicto aq̄llo che in caseo e inoltato i forma e loco di pāciera ōuero choraza: ⁊ celata come se douesen andare ale scaramuza: acagione che li inimici suoi no lo atrouasse disarmato. Tamē q̄sta inentiua tuta e stata adistructiōne di li raui: cūciosia che li golosi voleno piu tosto cōbatere cū li raui armati: che disarmati: p fir reputati piu valēti p le cucine ⁊ luochi simili. Raui adunque alexi ōuero soto la cinere cocti taglierai in fetoline: ⁊ simile farai dil caso fresco ⁊ grasso: ma piu subtille q̄sto che li raui ⁊ inella padella vncta cū butiro ōuero grasso: farai cōe vno tauolato prima di caseo: ⁊ poi sopre q̄llo vi farai vno di raui: ⁊ cussi vi farai quāte mane vorai: ⁊ p ogni mano le inspargerai cū butiro ⁊ specie dulce al tuo piacere. Ilquale aoparecchio tosto si cuoce ⁊ e da māgiarlo etiam tosto ⁊ caldo: ⁊ a molti piace secōdo raui.

¶ Offe dorate: cioe frictelle.

F Ete di pulpa di pane alquāto burstulate: ⁊ cū aqua rosata le molificherai: inellaquale siano etiā leoue diffracte cum il zucaro trito. fritelle
Poi le torai cū il butiro: ōuero cū grasso ⁊ large le frigerai nela patella chē nō si tochino luna cū laltra: ⁊ fricte in piadena poste: cuz zucaro ⁊ aqua rosata le inspargerai: ⁊ se leuorai colorite: cū il giafrano arai tua itentiōe. Queste largano il corpo adiuta le rene: dilectā al figato: ⁊ excitā venus.

¶ Libro nono: dile offelle le quale: e licito appelarle fritelle.

Iuna ragiōe obsta che la fritella sia dicta dal frigere: si frigieno adūq; questi māgiari: dūde dal frigiere si hāno assūpto il nome. Male facto sarebe cū nui se q̄llo che p ɔsuetudine e riducto ifrequēte vso: ala latinitate tradure nō si potesse: quādo q̄sto sia aperto: ⁊ a ala analogia sapia. Certo iniq siāo in noi medesimi: se q̄sto p mala ɔsuetudine ⁊ pertinatia piu tosto obuieremo: che nō si sefaci quello alquale dala natura ⁊ dala lege siamo cacciati a farlo. Cui sara q̄llo che nō vora ꝑpagar il suo parentado? Cui etiaz sarae quello: che q̄lla cossa laquale el desidera hauere habundantissimamente si volgi restringere: ⁊ ad extrema magreza si ralegri di dedursi. Questa e la cōsuetudine di li pedagogi. ⁊ inidiosi: di vituperar le cose laudabile daltri che loro non hanno possuto ɔseguir El ha auuto ciascaduna etate qualche cosa agiungere ala latinitate. Le stato licio: come dice. Oratio: semperq; licebit signatum p̄sente nota deducere nomē. Io so piu xori obtrectatori i me quello che io cū noui nomi in q̄sta mia scriptura ho itroducto. Ele il uero chē a q̄sti tali io faro come

fece gia Hercules a cerbaro cane quādo li bagliaua acbontra. secondo che si dice. Che io li gittero le facelle grasse ⁊ osse inela gola: ꝑ liquali come rabiati ⁊ affamati cani me lassarāno: ⁊ cōuertiranno li loro canini morsi a māzar di dicte tāto che ne haueranno.

¶ Fritelle di sambuco.

CAseo gratato cussi vecbio come fresco cū puoca farina. alcune chiare doui: puoco lacte zucharo bonamātevi agiūgierai. ⁊ isieme nel murtaro pisterai. Trite ⁊ poste inel catino cū fiori itegri dil sābuco aspgierai: ⁊ poi messederai. Questo apparecbio cū la cusiliere. ouero cuz altro modo in patella giterai. inele q̄le vi sia optima assungia. ouero bon butyro. ouero olio che bogli: ⁊ cuocile. Necessario e che si māgino calō insparse cum aq̄ rosata ⁊ zucbaro.

¶ Fritelle di le chiare doui farina ⁊ caseo fresco

OBseruerai tutte q̄lle cosse che disopre habiamo dicto excepto il lacte ⁊ le fiore dil sambuco. ⁊ q̄sto apparecbio e māco salutifero che quello di sopre.

¶ Fritelle di lacte preso.

FArai passare il lacte p̄so ꝑ il sedaceo spesso: ⁊ il chiaro che colato hauerai cū farina ⁊ chiare doui cuz zucharo ⁊ aq̄ rosata messederai. Poi cum la cusiliere apuoco apuoco i patella cū grasso o cuz butyro buliente cocerai: nō sono a ꝓposito a nerui ne a li ochi.

¶ Fritele di rexi.

RExi cocti cū lacte ridurai i frictelle come le sūpiore. excepto il caso ⁊ il lacte: ⁊ cocte a q̄l modo ispargile cū aq̄ rosata ⁊ zucaro.

¶ Fritelle di rexi in altro modo.

RExi bene cocti ⁊ distesi sopre vna tauola acio vi possi vscire ogni humiditate: facēdola star̄ pēdēte. ⁊ sevorai li pisterai nel murtaro Item vi agiūgierai mādule piste q̄te che basti: ⁊ li dissoluerai cuz aqua rosata. ⁊ cū il brodo di rexi cocti. A queste cosse vi agiungierai farina col zucharo. ⁊ messederai isieme. ⁊ possa come vorai cū olio le frigierai ⁊ inspargierai.

¶ Frictelle di saluia.

LA farina cū li oui. zucharo ⁊ cinamomo ⁊ giaffrano dissoluerai. ⁊ in esse giterai le foglie di la saluia integre. ⁊ quante vorai ne meterai. ⁊ impastate in patella cum il grasso ouero olio vn puoco frigierai. Queste nutrisceno: ⁊ a li nerui giouano. grauete al padire: ⁊ inducęno oppilatione.

¶ Fritelle di pomi.

F Ete di pomi mūdati: ⁊ extracte le somēce: fa che inel grasso ouero iel olio le frigi alquāto: ⁊ possa le distendi sopre vna tauola che si disechino. Poi le inuolgi itale aparechio come predicto abiamo: ⁊ di nouo lefrigi: ⁊ cum aqua rosata ⁊ zucaro nele tace le inspargerai.

¶ Frictelle di sambuco in altro modo: in degiunio.

M Andule pilate ouero pignoli biāchi dissolui cū laqua rosata: ouero cum brudo di pessi: p il sedaceo inel catino trāmitterai. Qui vmpoco di leuamento: fiori di sambuco: oui quatro che bastino apparechierai ⁊ messederai. Questo aparechio: se la matina tu eluorai māgiare bisogna aparechiarlo lasera auāti: accio le fritelle sieno piu spongiegne. Sono alcuni che la matina vi pongono vmpoco di zucaro: ⁊ le frigeno come voleno. Tiensi che queste leuino lardore di lurinare.

¶ Frictelle di pomi in altro modo.

P Omi alexi ouero cocti sotto la cinere: mūdati dale scorce ⁊ dale somēce dil megio. Vmpoco di leuamēto di farina cum zucaro messederai: ⁊ le frictelle in olio frigerai: ⁊ i tace cū il zucaro ⁊ aqua rosata le inspargerai.

¶ Frictelle di lauro.

F Rictelle dil lauro inel grasso ouero inel olio fricte in lombra le distenderai adsiccare. Siccate almodo che q̄le di saluia abiamo dicto. dinouo cocerai ⁊ insparse mangiale calde: ⁊ se ilventre auesti enfiato seriano al proposito: impo che solueno il fiato ⁊ la ventositate.

¶ Frictelle mandoline.

M Andule bene mundate: ⁊ trite p il sedaceo cuz lacte ⁊ aqua rosata colerai. Et cū q̄ste il pecto dil pollo alexo da parte pistato agiōta farina cū duo ouero tre chiari doui cū zucaro bene messederai: lappechio come vorai cum grasso: ouero cū olio frigerai. Molto nutrisceno: grauete alpadire. giouano al figato: excitam venus: ilcorpo riduce pieno di succo.

¶ Frictelle amare.

O Vi ⁊ leuamēto cū herbe amare minutamēte tagliate: alla sera ipasterai. La matia li fichi sechi i pecioli tagliati: vua passa aparechiata: ⁊ messederai: ⁊ nō sia molto tenera q̄sta pasta. Coceraile come laltre: ⁊ cū zucaro ⁊ mielle suffunderai. Nō finēne che molto nutrichino: tamē giouano al figato. Scaciano la enflatiōe dil corpo: ⁊ ɔsumano la colera

¶ Frictelle di fiche.

M Andule ouero pignoli mundi bene pistati: Vua passula cuz duo fichi tagliata. Vm poco di petresumuli: vmpoco di vua passa inte

gra cum le specie li agiungerai: ꝛ messederai. Questa spesa se piu dura ti paresse che quela di sopre: cum aqua rosata dissoluerai: ꝛ q̄sta apparechierai inelli fichi apti disoto aspsi p̄ma in farina: ꝛ dapoi li debi cuocere in olio. Queste bene nutrisse il figato ꝛ le rene aiuta: acresce la genitura: viuo sangue gienerá: tamē tarde sono al padire: ꝛ generan pedochi.

Frictelle di pessi.

Polpa di pessi bene alexi: ꝛ pistati cū suco di mādule: cum aqua rosata dissolui: ꝛ agiungiui zucharo: ꝛ oui. Poi riducte li frictelle in quale forma vorai. Lequale solamēte sono al ꝑposito assai alla difficultate dil vrinare: ꝛ ad altro nō giouano.

Frictelle in forma di pesse.

Mandule bene mundate: vua passa: zucaro insieme trito ꝛ pistato. Possa luua passa cū li petresemuleti: ꝛ zusuerde minutamēte tagliati cuz vmpoco di giafrano. Possa auerai p̄parata farina tamisata subtille sopra vna tauola: ꝛ diuisi in caueci: ꝛ la pasta p̄perata disopre ridurai sopre aquesti caueci di farina in forma di quale pesse vorai. Sono di quelli che cauano la forma dil pesce: ꝛ dentro informano la pasta. Potessi cuocere q̄sto aparechio in olio: ꝛ senza i patella.

Quelle frictelle in altro modo.

Mandule piste cum zucaro: in aqua rosata dissolui. Poi farina tamisata: cum aqua pura messederai cum zucaro: farai folio: ꝛ frictelle in forme di pesse ridurai: ꝛ queste senza grasso: ꝛ senza olio si de cuocere al tuto.

Quelle ad altro modo.

Ltramēte: mādule ōuero noce pistate: ōuero pignoli mundati cuz vua passa ꝛ figi sechi pistasti. Lacte dil pesse ōuero le iteriori suoi: cuz poco petresemulo ꝛ zusuerde minutamēte tagliati: Specie vmpo giafrano poco vi agiungerai: ꝛ mixta q̄sta compositione: la ridurai i forma di quale pesse vorai come abiamo dicto: ꝛ cocerai.

Ad altro modo.

RExi bene cocti cū mādule pisterai: ꝛ in catino ꝑ il sedacco colerai Bisolueraila cū aqua rosata ꝛ cum zucaro: ꝛ cum amilo aspgierai Aquesti darai piacēdoti forma di pastello: ōuero di pesse.

Frictelle ventose.

Oui cū aqua di sale: ꝛ zucaro submeti: ꝛ i pasta nō tropo dura ꝛ subtille extēderai. La forma dapoi facta di fero a tale ꝑposito: ōuero cum la bocha di vno goto picolo taglierai. Bumēte che le frigerai si gonfierāno: ꝛ dentro nō vi sarae cossa veruna.

¶ Queſte adaltro modo.

IL Apparechio che dicto abiamo di le frictelle dil lacte preſo ⁊ rami- ſceli di finochi fioriti pparerai: ⁊ meſſederai: ⁊ ſubito aquel modo frigerai inel graſſo ōuero butiro: ōuero in olio.

¶ Paſtinage fricte.

BEne mūdate: ⁊ eneruate le paſtinagie aleſſerai: ⁊ dapoi in farina i uolute frigierai in olio: ōuero butiro. Poco nutriſceno: dure al pa- dire: puocan la vrina ⁊ il mēſtro: giouan ali idropici: ſeda li brōbulamē ti dil corpo.

¶ Oui cocti in che modo tu voli: ⁊ etiaz dibatuti ⁊ aro ti: ⁊ prima.

OVi cum poca aqua ⁊ lacte bene ſbatuti ⁊ aroti: ōuero cum la cuſ- liere: o cum la Tudecula: caſeo trito vi meſſederai: ⁊ non vole tro po coctura: ma poca: ⁊ cum butiro ōuero olio le cocerai. Serano piu ſu aui ſe ſerano poco cocti: ⁊ cocendoſi non voleno eſſere voltati. Se tu li vorai di colore herbaceo: torai herbe petreſemuleti pochi: ſuoco di buglo ſa: mēta: ⁊ zuſuerde cum poca ſaluia mangerai.

¶ Quele medeſime in altro modo.

ALtramente: quelle medeſime herbe minute tagliate ⁊ vmpoco fri- cte in butiro ōuero olio: ala ſupraſcripta ſpeſa meſſederai: ⁊ coce- rai. Queſti nutriſceno dureti al padire: giouā al figato: generā opilatiōe ⁊ la pietra nela veſica.

¶ Oui frictellati.

IN patella olio: ōuero butiro bugliente: gieterai li oui freſchi gittata via la ſcorcia: li roſſi itegri cum il chiaro appechierai: ⁊ cum lēto fo co cocerai: ſempre cuz la cuſliere ōuero ſpatula affundandole nel olio: ⁊ quando comminciarano eſſere bianche ſarāno cocte ſi reputan durete al padire ſecundo li medici p la frictura.

¶ Oui alexi.

IN aqua bugliente li oui freſchi giterai ſenza arompere li roſſi ⁊ co me ſerāno preſi: trali fori: impero che voleno eſſere teneri: ⁊ cum a qua roſacea ⁊ zucaro cum ſpecie dulce acreſta: onuero ſucho di larancia ſuffunderai. Sonoui alcuni che il caſeo trito li aſpergeno: tamen meglio ri pareno eſſere ſenza caſeo.

¶ Quelli adaltro modo.

ALtramente li oui in lacte: onuero in vino dolce cocerai: ⁊ dil caſeo non ſi faci mentione veruna: ⁊ queſte piui nutriſceno ⁊ producen

buon sangue: ma sonno alquāto flegmatice.

¶ Oui farcti cioe pieni.

OUi freschi cuocendoli lūgamente: li farai duri: leuatili via le scorce: taglierai li oui ꝑ il megio che nō arompi il chiaro. Toral fuori liquali parte cum buon casco si vechio come fresco. vua passa pisterai inel murtaro: ⁊ parte riseruerai per acolorare q̄sto apparechio. Puoco di petresemuli menta ⁊ zusuerde puoco tagliate vi azonzerai. Sōnoui alcuni che viazonzeno duo chiare doui ouero piu. cuz specie li apparechiano. Questa spexa li chiari di oui impirai ⁊ assererai luno sopre laltro. ⁊ cum lento fuoco in olio frigierai. Fricti il moreto ouero sapore di li altri rossi riseruati cum vua passa insieme pistati: ⁊ cum acresta ⁊ vino cocto dissoluerai: agiuntoui zenzero. gariofili cum cinamomo infunderai ⁊ che boglino vn puoco cum quelli oui li farai.

¶ Oui inela gradella.

OUi sbatuti ⁊ aroti inela padella calda distenderai ⁊ cuocerai tanto che raprexi si possino piegare a quatro dopie. cioe in quadro. ⁊ riducta in quadro la ponerai quadra sopre la gradella distesa. dapossa oui freschi leuatoli le scorce apparechierai cum zucharo ⁊ cinamomo: ⁊ cū questo le inspargierai mētre si cuoceranno: ⁊ caldi māgierai

¶ Oui in spedo arosti.

Calderai il spedo forte ⁊ inele teste dil ouo forerai acunciamente: ⁊ al fuoco come sel fusse carne li cuocerai. Caldi sono da mangiar. Pacia inuentiua e stata questa. ⁊ grosseza di cuochi come per vna cossa iochosa.

¶ Ad altro modo arosti.

ALtrimente oui freschi arostiremo inel cinere caldo diligentemente al calore dil foco cuocerai volgiēdoli spesso: acio che egualmēte si sasonino. Et come comincian a sudare. dali anchor duo lvoltate: ⁊ reputa che siano cocti: ⁊ ponili nel conuiuio ⁊ caldi sono sorbii. Questi sono optimi: ⁊ doue tu vorai li puoterai apresentare accōmodatamēte.

¶ Altramente oui freschi.

OUi freschi cuoceremo posti inela pignata cuz aqua fresca. ⁊ quādo baran bulito vn puoco al fuoco leuali via ⁊ manzali. Optimi sono veramente: ⁊ bene nutrisce. ⁊ a nulla nuoceno.

¶ Oui fricti a la firentina.

IN padella cum olio buliente li oui freschi leuateli le scorce diligentemente. ⁊ sigillatamente apparechierai. ⁊ cum vna bacheta ouero

cusiliere dintorno le ristringierai ⁊ ridurai in rotũda forma. Et quando comincierãno essere colorite. sapi che sono cocte. ⁊ necesso e che dentro sieno tenere ⁊ morbide: Sõno alquanto piu graue al padire. che quelle che habiamo dicto di sopre.

¶ Ad altra maniera.

Li oui integri neli carboni ardẽti zeterai: ⁊ caldi fino che si arompino le scorce li percuoti cuz vno bacheto lieuemẽte. Cocti ⁊ tolti via cum il petresemuleto ⁊ aceto li suffunderai: ⁊ caldi li mãgierai. ⁊ q̃sti nõ sonno arosti. fricti. ne anco alessi: ma sõno cocti a la saluatica:

¶ Oui fricti.

Casco grasso gratado. puoca mẽta ⁊ petresemuleti tagliati. vua passa puoca: piper puoco pisto. duo rossi doui crudi insieme messederai: Mixte ne li oui fricti a la firentina: ⁊ dapossa per vn picol buso che hauerai tracto il rosso di li oui predicti. apparechierai ⁊ dinouo frigi. dũ mentre che lapparechio si cuoce. Sono da volgierli spesso. ⁊ cocti cum acresta onero succo di la rance cũ zenzero sono da suffundere.

¶ Oui al modo di pastelli.

Sopra ad vna tauola farai tamisare la farina nõ troppo grossa: et q̃sta partirai i diuerse parte: ⁊ li oui freschi in essa farina cũ quelli spacij vi agiunzerai: inspargiendo sempre a ciascuno vno poco di zucaro cũ puoche specie ⁊ puoco sale. Et poi inuolute in quella farina i modo di pastelli allesserai. ouero frigierai. fricti tamen sono piu laudabili Guarda che nõ diuengono duri: impero che li oui duri sono di male nutrimento: ⁊ si tiene che sieno graui al padire.

¶ Di boleti ⁊ fungi.

Sono facti manifesti li boleti per molti exẽpli periculosi: ⁊ il simile li fungi: come p molte expientie ⁊ exẽpli sono sta visti. come a tẽpo di romani occorse che Agrippa diede a Claudio impatore li boleti cuz veneno mixti. ⁊ morite. Li boleti sono di frigida ⁊ humida natura. ⁊ p questo hanno forza di veneno. Et quelli che nasceno apruouo ferro. ouero panno di lino marcito. ouero apruouo le cauerne doue fusse qualche rospo. ouero bissa venenosa: ⁊ quelli che hanno il colore simile al figaro. ⁊ che sono liuidi: quelle sorte sono mortifferi. ⁊ etiam quelli che sono tenaci. ⁊ hanno la humiditate su la cima pestiferi si dimostrano. Jo vorei che li boleti ⁊ fungi quali si voglino mangiare. fusseron ricolti neli psati ⁊ luochi aperti. quantumcunque etiã da quelli siamo inganati spesse fiate. Come a Perugia in nostra etate ad vna famiglia si ricordiamo ⁊ conoscemo. quale per fungi perite. Non si sforciano li fungi di purgar

si ꝑ le radice come fanno le herbe ⁊ li arbori. anci di putrescibile ⁊ marci
do vapore di la terra a ꝑiculo di la vita di li homini. Cresceno apruouo
le nogare ⁊ altri arbori: impo che rospi ⁊ altri vermi venenosi a piedi di
q̄sti fanno le loro tāne: ⁊ seriano pestilēti ⁊ mortali. Plinio dice in leuan
te ⁊ in ponente se el pioue septe giorni: li funghi che nasceno ĩfra quel tē
po sono di piu facile ⁊ humile natura. Tengono li sapienti che li funghi
nasceno di la colera di li arbori. Piu sicurissimi sono li rossi: ⁊ etiā quelli
che sono biāchi cū il piede biāco: nō sono biasimati. Suilli. cioe porcini
sono veneno accōmodatissimo. Et ꝑ questi morite Sereno prefecto di
Nerone impatore. ⁊ certi caualieri suoi come si consta. Ma parmi di
addure alchune ragiōe al cuocerli: poi che a li gulosi cussi piace. Taglia
ti adunque a li fungi la mitade dil piede q̄le e stato apruouo a la terra: p̄
ma in aq̄ cum la pulpa dil pane. ⁊ cum peri ouero cū li picoli di peri cuo
cerli. Alcuni li apparechiano cum aglio impo che si tiene che q̄llo habi
ad obstare a li veneni suoi. Alessati che sono ⁊ salati. dapoi ĩ grasso oue-
ro in olio fricti. ⁊ in tauola in piadena cum la salsa. ouero cū agliata suf
fundeno. Sōno etiam alcuni che li leuano la pelle di sopre. ⁊ cum sale et
olio disoto ⁊ disopre su la gradella li arostino neli carboni. ⁊ cocti cum
piper ⁊ cinamomo li aspergieno ⁊ māgiano. Pessimi tamē sono cocti co
me si voglia: quātumcunq; a la gula satisfacino. Difficili sono al padir̄.
gieneran pessimi humori ⁊ stupori di membri: liquali li greci appellano
apoplesia. Tornimi cioe brombulare di ventre. difficultate a lurinare. et
minaciano la suffocatione.

¶ Di le tubere: cioe tartufole a la veronese.

TUbere sono quelle, a lequale drictamente li diremo chalo di la ter
ra: da ciascuna parte circundata da la terra. ⁊ non sono sforciate
da veruni capilamenti ne fibre. Et di tuberente luoco; doue le nasceno ꝑ
veruna fessura puodeno vscire. Quasi in secchi ⁊ sabulosi luochi ⁊ fructi
feri nasceno. Exciedeno spesse volte il peso duna libra a la grandeza di
vno codogno. Due sonno le sue gieneratione. La arenosa inimica a li
denti: ⁊ laltra sincera: si distingueno di colore rosso ⁊ negro. ⁊ dētro biā-
co. Le laudatissime cresceno in aphrica: lequale quando licinio pentore
mandasse danari. arōpete cum li denti. per laquale cossa e manifesto es-
se tubere farse tonde. Tiensi essere piu carnose quelle che nasceno in cy
renaica. ma piu suaue quelle che nasceno in tracia. ⁊ piu nobilissimi q̄lli
che circa Damasco in siria: ⁊ in olimpo in grecia si pensa. cum li tēpi che
pioue di autūno. ⁊ cum li tuoni nasceno spesse. ne durano oltre vno an
no. Mirabile nutrimento sono a le scrophe. Nutrisce ⁊ facilmēte le co

nossèno doue nasceno. Et atrouata & cauata dal vilano integra la depo ne. Lauata cum vino sotto il cinere caldo la cuoce: cocta & mundata asp sa: cum sale & piper calda inela mensa doppo mangiata la carne si dieno apponere. Questo cibo nutrisce come piace a Galieno. & certo molto cõ moue venus. & de qui e che spesso si vsano ne le mense dilli dilicati pasti giatori: acio che in venere siano piu prompti. Se questo faranno vera mente a fine di libidine: come molte volte sogliono fare gli intemperanti occiosi: altuto sono da detestare

¶ Di li coclei. cioe bouoli.

Coclei cussi li terrestri come li aquatili: escено fuori di la sua casa: & come due corne distendeno: & ritargieno: & non hanno ochi. & al tutto si tienne che loro vãno cercando il camino cum le cornete doue vo leno andare. Il vulgo a queste li dice lumache. lequale Foliuio lupino. ne campo tarquinense. puoco inanti la ciuile guerra di Pompeio. di li viuiarij ad la sagina cioe la balena. laquale cum buonvino cocto & far ro & lacte fi dato: incluse. Sono varie le sue gieneratione. Li bianchi na sceno in campo reatino. Li illirici sonno di precipua grãdeza. Li aphri cani vi hãno vbertate. Puossi cuocere in molti modi li bouoli cioe lima che. Ponensi serrate in vno vase acio non escino fuori. i elquale vi sia la cte cum vn puoco di aqua: & stiãui per vna nocte. ouero vno giorno. Si purgeranno grandemente. Sonnoui che le pascino di lacte per vna no cte. & le purgano. Tolte dapoi & in lauezo cum aqua fresca al fuoco tan to le tengono che sono megie cocte. & bene spumate che seranno. & trac te di le loro case. prima cum aqua calda sian bene lauate: dapoi cũ aceto & sale bene fricate & dinouo lauate & inuolute in farina in olio buliẽte: o vero in grasso sono da frigiere. Fricte che siano: ouero cũ menta siluat ca cum aglio & piper pisto & giaffarano: in acresta suffunderai: ouero ĩ salsa verde. Alessi veramente al parer mio. ouero cuz agliata ouero cũ sapore si richiedeno mangiarsi. Li choclei ouero bouoli ouero limache se senza molto aglio ouero altro sapore li mangierai: sonno di buono nu trimento. Al pecto & al pulmone cõferiscono. adiutano il figato. lassan do le sue fibre. & giouano a li ethici.

¶ Di le galiandre.

L mare idico mãda tãte gagliãdre che cõe affirma plinio di la lo ro singulare supficie cuoprino le case hitabile. Dicessi etiã che itra le isole dil mar rosso libõi nauigano cũ barche di le sue scorce. Di le scor ce di le gagliãdre siccate iuestio le letiẽ & le case di li hitãti. C. iulio polio primamente instituite. & cõe Maro dice. le gagliandre fano risplendere

le case. Si pigliano quado spesso cuz desiderio di rispirare stano iella superficie di laq: et cussi dal sole si stornisceno: che quado vegono gliomini per pigliare no si sano ne pono submergesi nelaqua. Sonovi etiaz diterrestre nelle boschi habitare liquale come si crede si pascono di herbe: et di rugiada: et di qlle viveno. Queste dali vilani cu li cani atrovate: se le portan p suo magiare. Et nel lavezo cu aqua bugliete le poneno et megie cocte tracte et arote le scorze: et le iterriore et la pelle: et dinovo lavate: et riposte nel lavezo acuocere. Cocte cu piper giaffrano et rossi dovi distridati suffuderai. Sonovi che cum agliaro overo cum salsa le mangiano. Sono di buon nutrimento et senza medicina di sapore hanno grade vigore a nutrire.

Dile rane.

Rane no sono itra li pessi anumerate drictamete inqsto loco a la culina vi generano. Rosete et soto terra vinceteno le disprecio: et come cative sono da reijcer. Le acquatile qste sono dilecqle io parlo et qste sonno megliore che qlle che stano sempre infra terra cioe neli prati e terre. Impo che spesso sono pse et morse da bisse venenose: et pur fugieno mordute sono piu piculose da magiare: impo che cussi mordure Bolo nonsi pesa che tochino. Prese tale rane: denudate da la pelle tuolessi lecosse: et p una nocte overo uno giorno le lasserai amoio nelaqua fresca. Possa involute in farina le frigerai nel olio: che siano morbide: et calde subito impiadena poste: sono che cu salsa verde et fiori di finochi et specie le inspargieno. Ma la massara mia le frigieno et calde le suffunde nella acresta cum le specie. Et nota che dopo cocte no li lasiasti ripossare al fuoco p tenirle calde: impo che deveterebeno tanto dure che no sepotrebeno magiare: ma fa che cocte et magiate sia tuto in uno tempo.

Libro decimo.

Dil modo da cuocere li pessi.

Jo avea instituto dire dila natura: et vigore dili pessi: se no fusse stato ptarbato da li loro trasmutati: et varij nomi. Di gli animati no e certo specie veruna che piu individui siano di li loro nomi: che dili pessi: et che piu abino pduta la sua discriptioe. Et qsto ha facto il mudo: et p la negligetia et no sapere piu oltre: di qlli che avati di nui fureo. Diro apo quato piu accuratamete mi fia possibile di qlle che ad le mese vegono et maxime di qlli nomi diqli ancor itegri restano. Ma adire di tuti csiderato che p il vulgo si crede che piu aiali: et di piu diverse sorte nascino i aqua che i terra: et p tanto io no sono di qsto parere. Digli pessi liqli lhumano consortio vsa: quasi tuti sonno

di freda ⁊ humida natura. a ſimilitudine di lo eleme͂to doue naſceno.
Li marini tamen meno humidi per la ſalſedine di laq̄ ſi penſa che ſiano
Salati veramente ſiano tolti donde ſi voglino. ſino tenuti iſalubri. Ma
le nutriſceno: ⁊ excitano gra͂de ſete. Freſci di megia etate peſci. ticſi che
lungamente viuino. ⁊ non troppo graſſi: ⁊ non li dilecta luochi graſſi: o
uero coeno. cioe li ſa buono: ne che toſto ſi putrefacino. ne che habbino
in ſe duricie ouero vligine: che loro lintendino. Li maximi a li minimi
ſempre ho anteposti. Meglio ri etiam ſono riputati li marini che li flu-
minali: ⁊ per alcuni ſino riputati meglio ri li fluminali. che q̄lli che naſce
no ne li laghi: ⁊ che quelli liq̄li naſceno neli paludi. Piu approbabili ſo-
no q̄lli che naſceno ne le pietre che q̄lli che naſceno i luoghi arenoſi. Et
li arenoſi che li cenoſi: cioe paluſtri. No͂ ſonno etia͂ improbati qlli che di
mare nodano neli fiumi: ⁊ de li fiumi nodio inel mare. ſe q̄ſto la loro na
tura patiſce. Li peſci tame͂ tutti ſieno q̄li ſi voglino ſono di dura co͂cocti
one cioe dapadire p la loro frigiditate ⁊ viſcoſitate. Oltre di cio. giener͂a
ſangue frigido ⁊ flegmatico. dal q̄le poi naſceno varie ⁊ graue iſirmita-
te. Li nerui amoliſſeno. ⁊ a la paraleſia p̄para͂no. excitano la ſete. Si ti-
enne tamen che humectino il ve͂tre. ⁊ accreſſino la gienitura. Tutti li pe-
ſci no͂ ſo͂no dapparecchiare ad vno modo. ne da cuocere ad vna ſola ma
niera. Quelli che tu vorai alexi ⁊ fricti: q̄ſi tutti exquamati. exe͂terati tra-
cte le branche ⁊ le ale ⁊ bene lauati. Contra veramente. q̄lli che vorai fa
roſti. itegri al fuogo meterai. excepto a la Salpa. ⁊ la lacia. di liq̄li le bu-
delle ⁊ interiori per le bauixe trarai. ⁊ il ceffalo qua͂do no͂ e da buon bu
dello: nel ventre taglierai: ⁊ trarai le inteſtine: ⁊ ipirai nel corpo di ſpe-
cie. ⁊ herbicine non molto minutamente tagliate. ⁊ ſopra la gradella al
fuogo di carboni cuocerai.

¶ Dil tonno di cui ſi fa tonina.

IL to͂no ouero tonnina e peſce groſſo come il delphino. ⁊ viueno a
la piu lunga duo anni: ⁊ ſo͂no buoni precipuamente quando la lu-
na e piena: perche ſingraſſano cum la luna creſcente. ⁊ tagliati i peci la
teſta ſua ⁊ la ſua aſſungia ſi commendata: ⁊ quella aſſungia ſalada e al
propoſito da vſarla in molte viuande a tempi di degiuno. Salato il ſuo
graſſo e ſaldo ⁊ no͂ mole: ⁊ ſi chiamato tarantello. Salato ſi pone amo-
le cum aqua ⁊ aceto: gitatoui petroſemuli acio meglio laſſi la ſale. come
lamorona. Poi bene lauato ⁊ repurgato. in aqua il cuocerai. ⁊ non trop
po. poi tralo ⁊ riponilo nel aceto. ⁊ bene maxerato in eſſo. qua͂do vorai
ne potrai mangiare. So͂no alcuni che lo inſpagieno cum ſpecie dolce: ⁊
i queſto ſi fa la tonina ſalata. laquale vuole ſtare a moio per hore ſei: ⁊

purgata che la sia: se tu vorai alessarla vn puoco. ⁊ posta in aceto la mã
gierai. Questa come li altri salumi e di tristo nutrimẽto. Fresco volẽdo-
ui mãgiare alexo cum piper cinamomo ⁊ coriandri triti cum cepola co-
cta ⁊ tagliata nel aceto cũ la miele ⁊ olio lapparechierai nela coctura.

¶ Dil mulo.

Ulo e pesce ilq̃le apruouo a li romani fue in precio. p q̃sto in ogni
luogo si legie. Jnel mare rosso vi furon atrouati di octanta libre.
Jmperbo vno presto asino hauere cõprato il mulo septe milia. Presi et
feriti cũ vna bache a: ipo che altramẽte nõ si puono cuocer̃ ad a lesso et
arosto tendeno. Alexi fassi al muodo come il tinno appar̃. Arosti. il pip
la ruta ⁊ li nuclei pistati ⁊ aceto ouero acresta supra funderai.

¶ Di le anguile

Anguile p la opiniõe dicta per li auctori puode viuere octãta ãni.
⁊ durãno senza aq̃ sei giorni cũ vento da tramõtana. ⁊ cum ostro
assai meno. Tolleran linerno cũ poca aq̃ chiara. ⁊ in aq̃ turbida nõ po-
no viuere: ⁊ linerno etiã volõtieri si ficano ne le buse i paludini ⁊ morbi-
di luochi molli biãchi ⁊ imbari di herbicine. Presa lãguilla excoriata et
netata dẽtro ⁊ bene lauata: si taglia in peci nõ molto lunghi: ⁊ posti inel
spedo cũ foglie di saluia ouero di lauro iterposite fra luno ⁊ laltro pecio
⁊ al fuoco di carboni cocta: sẽpre humectãdola cũ salamora. Et quãdo
forte collano: isspargile lieuemẽte di farina pulita ⁊ mũda fino a la cõpi
ta coctura: messedata cũ cinamomo ⁊ puoco sale bene trito. Alcuni la
fricano bene cũ semule cũ la pelle ⁊ puoco sale p leuarli la vnctuositate.
⁊ possa bene la rassano. ⁊ bene lauata ⁊ netata da iteriori. la meteno in-
tegra nel spedo a factiõe di lucanica acolpata in alcuni luochi: ma non
tagliata senõ fino su la spina: ⁊ cuocere come e dicto. Altri la põgono cũ
la pelle in vna pecia bagnata sotto le cenise. ⁊ cum fuoco di carboni di
sopre la cuoceno: ⁊ cocta ne la piadena posta inspargila cuz cinamomo
sale trito ⁊ succo di la rancia. ⁊ calda la mangia. ¶ Se alessa la vo-
rai excoriata cum petresemuli ⁊ alcune foglie di saluia. cinamomo sale
⁊ acresta ⁊ piper trito elixerai. Cocta la inspargi cum quelle medesime
cosse ne la piadena: ⁊ calda si mangia. El brudo puote scusare piu vinã
da non hauendo altra viuanda preparata. Salada excoriata ⁊ lauata
in peci posta amoio per quatro hore lasserai ⁊ piu: ⁊ cum aqua in laue-
zo meterai: ⁊ megia cocta la meterai cum altra aqua fresca al foco. ⁊ la
serala intuto cuocere. Cocta cum petresemulo tagliato ⁊ aceto la suffũ
derai. Anguille picole netate ⁊ excoriate puoterai frigiere in olio: ⁊ cum
il succo di la rãcia ouero acresta le inspargi.

Murena pesce marino.

La murena fa li oui suoi di ogni mese: et glialtri pesci le fanno ad li loro tempi statuiti. inel li liti cũ puoca aqua quãdo vano in amore usano cum le anguille et etiã cum le bisse. et questo si dice per il vulgo. Aristotile chiama il maschio che zenera zimiro. La differẽtia tra il maschio et la femina di questo pesce e q̃sta. Che la murena e varia di colore. et e lenta et infirma. et el zimiro e di uno colore. et e robusto et gagliardo. et intrãbi hãno alcuni busi sopra la copa. et abreuiando. la murena si appare chia bene dibatuta et exossata et lauata et netata si cuoce come lãguilla.

Dil equino. cioe ricio come di castagne.

PIcolo pesce e lo echino assueto in pietre .il quale acostandosi si tiẽne, le naue che alquãto si alentino il suo veloce curso. Et pare che Luchano habi sentito cum Plinio come in questi versi appare. Non proprium retines euro tendente rudẽtes. In medijs equinus aquis. La prima syllaba dil quale da quel medesimo Lucano si producta: cũciosia che cõtra da Iuuenale sia correpto: et reuera sia picolo di natura. Item li greci obseruãno che echimos appellauano le foglie di le castagne: lequale marciale ha immitato questo distico: come i questi versi.

Iste lz digitos testudine pugnat acuta.
Cortice deposita mollis echinus erit.

Lo echino quando lo hauerai cocto cum il piper et giaffarãno lo inspargierai.

Dila sepa.

SEpa pesse marino non e si lunga come il calamare. ma e piu larga di busto. Il maschio e vario di colore: et e piu nero et di magiore cõstancia. La femina come la sente mouere il mare fugie. et se si vedeno feriti dinengono villi si luno come altro. Et come si senteno volere essere presi: getano linchiostro et offuscan laqua. et cercano luochi di abscõdersi. Le grande leuatelilosso: et bene lauate: et facte bianche et pulite: tagliate in morselli: poste nel lauezo cum aqua aceto sale: herbicine odorifere tagliate minute. cum piper trito si cuoceno. et la massare nostre lappellano tripe quaresimale: et mangiansi calde cum puoco giaffarano p colorarle. Altri vi poneno il piper. cinamomo. coriandri. zusuerde. magiorana. et uno ouero doi rossi doui cũ aecto ouero cũ acresta. et poi quãdo sono q̃si che cocte: vn poco di buon olio viagiũgierai. Sono alcuni che le voleõ aroste. alhora lauate lieuemẽte sẽza trarli losso acio ñ vi esca fuori lichiostro suo. et põi su la gradela: vngiẽdola cũ olio di sopre cũ pero

ſale miſto fino ad totale coctura: cũ fuoco di carboni. Cocte in piadena riposte cum erbecine tagliate: ⁊ cum specie iſpargerai: ⁊ queſte ſopre gli altri peſſi mãgia calde: ⁊ volen eſſere dile picole ouer megiane. ¶ Alcuni le voleno fricte: vode tracto loſſo ⁊ bene lauate dal ſãgue ſuo cioe dal nero. Tute impirai di paſta nõ dura ne tropo tenera: accio nõ eſca fuori cũ oui poca pulpa di pane cum ſpecie dulce: ⁊ forte ⁊ erbecine minute tagliate cũ poco melazo tuto incorporato in ſieme: ⁊ di queſto impirai el corpo: ⁊ in olio lefrigerai: ⁊ ĩ piadena ſparſe cum cinamomo calde mangierai. Et nota che ogni mãgiare di peſci volſi mãgiare caldo excepto in gelatina ⁊ in ſalamoria che etiã fredo puoteſſi mangiare.

¶ Di li loligini

Sonoui etiã dili loligini ⁊ lonigiunncul: liquali ſõno differẽti piu toſto di grandeza che di qualitate. Queſti fori dilaq̃ ſi ſuſpẽdeno che pare che voleno cocti: ⁊ in piadena poſti cũ piper: ruta: miele: olio: vngocio ſi acuaciano.

¶ Dil folpo.

Folpo e cuſſi dicto impo che lae dimolti piedi. Brãche come piedi ⁊ mane vſa. la ſua coda ae due feſſure ⁊ e accuta: inel cobito ſi rale grano p eſſere molto luxurioſi: ⁊ in quel odore hãno grãde piacere: vſan magiare le pulpe dili conchilij: cioe di molte ſorte cape. Tute coſſe portã nele ſue tane: ⁊ dapoi che li hãno mãgiata la pulpa: portã le ſcorze di fori: ⁊ prendeno li piſſiculi liq̃li incanti notano aprouo diloro: ⁊ li mãgiano. Il folpo cocto cum il pip. ⁊ laſcere apparechierai ⁊ acuncierai. Ma cocilo come ti piace diai che non ſiano buono.

¶ Dili conchi.

Ogni la generatione dili cõchi cioe cape. Si hãno liquale dil vedere ⁊ di ogni ſenſo ſono p̃uate excepto ſolo dil mãgiar̃: dogni altro exercio ſono difectuoſi: leq̃le come ſtão aperte ſubito fino iſiadiate da li folpi liquali ſtãno inarguaito cũ vna pietricella: ⁊ come ſi apreno iela pongono dẽtro fra le duo ſcorci; che nõ ſi poſſino ſerare: ⁊ ĩ tale modo ſicuri tragẽno fuori la pulpa. Negaſſi che in aqua ſia alcuno animale ilq̃le al conferire albuono ſia piu attroce cioe crudo alla decoctione. Cocte cũ pip petreſemulo ⁊ mentha ſecca cũ cinamomo le ſuffocherai.

¶ Dile locuſte. cioe granci.

Li locuſte ſono armate di vna croſta tenera. Stanno naſcoſte meſi cinque. Et inq̃l tẽpo etiã li gãbari ſtãuo occultari: in rãbi come fanno le biſſe: inel p̃ncipio dila p̃ma vera ſi ſpogliã dila vechieza p rinouarſi ſcorcia: il reſto ſtãno dil tẽpo per laque. Le locuſte ſtano nele aque come

li pessi da prēdere cū le rete. Ma questi animali si cuoceno solamēte gitā
doli vivi nell aqua bogliēte: Non hāno bona carne: viuē in lochi petrosi.
Altramēte cussi cocerai le locuste cioe grāci: li aprirai dala testa come si
sole: ⁊ dentro le ifunderai il piper trito: ⁊ sopre la gradella si arosteno:

¶ Dili cancbri cioe gambari.

Gambari linuerno vsano stare i luochi strecti: ⁊ la estate esseno pur
gati: cioe mundati i lochi largi. Tuti dila sua generatiōe dalo iuer-
no sōno offesi. Atēpo di lautūno ⁊ dila p̄ma vera singrassano: ⁊ maxime
qn̄ la luna e piena. Di gābari vi sōno di piu sorte generatione: ma q̄si tuti
hāno lunga vita. Hāno octo piedi: tuti piegati i obliquo le femine hāno
il p̄mo piede duplice il maschio lae simplice. Ultra di cio hāno duo braci
denticulati ⁊ come forfese. La parte disopre ielli p̄mi moti pare che si mo-
ui. La feruor e imobile. Il bracio dextro e il magiore di tuti. La vniuersi
tate di loro alcuna volta si moue ꝯgregati: ⁊ pare che tuti dū volere vadi
no ad vno camino. Sonoui etiā gābari: liqli si chiamā phynoterre: mio
ri di tuti: ⁊ ꝑ q̄sto rispecto: ale igiurie ⁊ offensse oportunamēte ꝓuedeno.
Ad q̄sto ꝑiculo obuiano cū lo itrare a logiarsi inele scorce dile ostriche: ⁊
qn̄ acresceno esseno fuori ⁊ itrano iq̄lle che sono piu capace alogiarli: ⁊ q̄
sto fāno ꝑ la paura di gābari. Tiensi che li gābari cum vari velocitate tuti
caminan idietro. Cōbateno ifra loro come li mōtoni cū li corni curendosi
si luno ꝯtra laltro. Sōno medicina ꝯtra le piciature dili serpi. Dicessi che
quādo il sole e inel segno di cācro: passando li loro corpi exinaniti maxi-
me: ⁊ diuēgono sechi: si trāsfigurā in scorpioni. Di q̄sta generatiōe si tie-
ne che siano li Echini. Li oui di tuti sono amari: ⁊ cinq3 sōno ꝯgiūti adu
no insieme. La loro bocha hāno inel megio dil corpo voltata verso la ter
ra. Le fortune si preuedeno: ⁊ dequi e ch̄ accorti vāno ad absconderssi co
perti sotto le pietricelle: ⁊ ꝑ il peso stabilisseno la loro mobilitate: laq̄le co
sa quādo li marinari vedeno q̄sto momēto i loro ꝑ la pratica lūga itende
no che ꝑiculo dimostrā ō fortuna: ⁊ ꝓuedeno di armigiarsi cū piu ācho
re ꝑ affirmarsi. Sonno alcuni che li coclei: si q̄lli daqua come li terrestri
collocano in q̄sta generatiōe. Hāno vngie leq̄le inele obscuritate lucē co
me fuoco. Tuti q̄sti si cuoceno cū aqua ⁊ acero ⁊ cū sale abundāte. Cussi
e bisogno che boglino: che ⁊ tre fiate supchiādo il lanczo si expādi. Coc-
ti ⁊ riposti i piadene: cū acero si māgino. Li gābari leuarcli la testa ⁊ cu?a
ciata: ⁊ tolta la code ⁊ seruate da parte: mādule pistate cum vua passa ⁊
vno rosso di ouo: caseo trito: se li tēpi il patirā [illegible] tuto bene trito isieme ⁊ ꝑ
il sed aceo colato: petresemulo: zusuerde minuti tagliati: ⁊ le supradicte co-
se messederai cū poco olio le code ꝓdicte frige. ai. ⁊ le teste cū tuti li pie-

di pistati etiã ⁊ colati come e dicto: ⁊ sopra li gãbari cio code fricte inella
piadena isũderai: ⁊ nella mẽsa rapresenta ⁊ mãgiassi caldi. Gambaro io
tengo che sia quello. ⁊ picolo ⁊ tenero: cussi di lagi come di marini liti ch'
pigliano. Cocẽsi etiã q̃sti al modo che li supiori: Certo li gãbari difficil-
mente si padisseno. Cocti ali asmatici ⁊ ali pthisici si tiene che giouino.
Le loro teste reducte incinere ⁊ cum miele ⁊ gientiana beuute tiensi che
sia medicina al morso di cani rabiosi.

¶ Dili conchi cioe cape diuerse. si de forma come di natura.

Nelli cõchi e grãde veritate: si di figura cioe forma. come di coloro
Come di piane: cõcaue: alunate: lunge inbusto. Curuate inel me-
gio fracate: inel busto rileuate: di schiete di rugate: denticulate: criste: cres
pe: da q̃ste sono sta tracti li pectini: ⁊ di q̃ste quãdo e li gran fredi: ⁊ li grã
caldi saltano fuori di laqua ⁊ voleno per certo spacio ⁊ pe che si carinão.
Da lagieneratiõe dile cõche viene grande luxuria ad li romani. La ori-
gine ⁊ la genitura dile cõche: nõ molto differiseno da le ostriche: da leq̃le
nasceno le perle. Dicessi che q̃sti se rẽpieno di certa rossura dal cõcepto
di la loro natura: ⁊ quãdo le lora dilãno dila sua genitura chevãno i amo
re patisseno certa osscitacione mãda fuori megliore perle dila q̃litate di
rore puro: õuero psesi generã. Di aqua si trageno tenere: ⁊ poste inel vi-
no subito sinduristeno. La cõcha ppria quãdo la vede o sente la mano
di lhomo: si stringe ⁊ cuopre ipero che la itende che p la sua richeza la si
circata. Et se p auentura la mano itrasse dẽtro: la stringe i modo che la-
taglia cũ la forcia sua. Prese le cõche ⁊ riuersate inolute nel sale: in vasi
di legno rosicata la carne ⁊ la pulpa dil corpo. Rilassano li vnione ine fũ
do ⁊ di biãcheza ⁊ di grãdeza infra esse sõno distãte: ⁊ pche tn alcũ luoco
nõ sono atrouati duo indescreti. A queste li romane dilicie hanno posto
nome vnione. Le piu chiare si atroua nel mare arosso. Duo grãde vnio
ne furon al tẽpo di Cliopatra. leq̃le Antonio puocãdole ala luxuria af-
firmo. che ad vna cena elui mangiarebe vno sextercio di cẽtinara. veden
do Antonio che costei si marauigliana dil suo parlare: si rise dela leuita-
te di tale femina: ⁊ adimãdoe vna ingistara: ⁊ posseui dẽtro vmpoco di a
ceto forte. Et quiui tolse vna di q̃ste vnione cio e cõche: ⁊ p la sua orechia
li gito lo aceto imodo che intratoui dentro: ⁊ q̃llo maturamẽte dissoluto:
come e di natura di q̃lla pictra. subito launione mando fuori p la orechia
õuero bocha che si volgi dire. Ma rebo ãtonio la posse abeuere. bsta ta
le vnione cioe cõcha senza ptentiõe valea cẽto sextercij. Diche grãdeza
q̃sta si fusse puotessi psiderare. Et di q̃sto dapoi q̃llo cheui rimase doppo
vincta la regina Cleopatra: ⁊ perso lo egipto fu portato aroma: ⁊ aperte

q̃sto vnione cio cõcha:⁊ di vna perla vi fue facte due:⁊ furon imposte p̃ vn simulachro di venere p̃ cossa mirabile ⁊ mõstruosa p̃ la sua grãdeza inel tẽplo ilq̃le si chiama Pãtheon. Adunq; le cõche se p̃ q̃sta ragiõe nõ satisfano assai ad le humane dilicie. Achunciamole neli carboni ardenti ⁊ come le ostriche le cocemo.

¶ Dila purpura:⁊ murice.

LA purpura ⁊ il murice sino ãnumerati nel numero di conchilij. Si nascõdeno circa ad le cane dili orti p̃ trẽta giorni. Si ꝯgregan al tẽpo dilinuerno. La purpura ae:inel megio dil busto il colore di quel fiore da tingere le veste:lquale gia si cercaua di colore di rosa che trage alquãto al nigrante colore:laltro tẽpo e q̃si sterile. Li vignari liq̃li le cercano di prẽdere:ꝯtendeno isieme impo che p̃deno isieme la uita cuȝ q̃l succo. Tutte le cõche tosto acresceno:⁊ p̃cipuamẽte le purpure:fano la loro grandeza in vno ãno. Jo credo ampo che il murice sia piu bello di colore che la purpura. Da q̃sto venia dicto Ostro.q̃l colore celeberrimo:ilq̃le si tragena.dile ostriche ⁊ dila purpura ⁊ dil murice si tragiena. Et sarra:nõ sii cõsta che trasse il nome da lacita di Sar:che e ifinicia laquale dapoi fu dicta Tyro:secõdo la opone di Virgilio come per questi versi. Et gẽma bibat:⁊ sarrano dormiat ostro. Cocessi ẽt q̃ste cõe laltre cõche cioe cape.

¶ Dile ostriche.

DJli salsi cõchilij tamẽ cũ le ostriche ꝯcludiamo lequale certo etiam excitã venus quãdo bene la fusse morta aprouo ad li gulosi ⁊ lasciui libidinosi sõno i preccio. Sergio dice colui che prese la orata pesse:⁊ che fu il p̃mo da cui si hauesse cognitiõe di essa nõ tãto p̃ la golla:quãto p̃ cagione di auaricia. Atrouo la inuẽtione di metere le ostriche neli viuarij: atẽpo di Lucio Crasso:oratore:auãti la Marsicha guerra:inelaq̃le certo il p̃ncipio dile victigalie:⁊ dili p̃uati p̃ueti dile piscine acresceteo. Jntra uignãdo etiã inq̃ste cosse di grandi humori:come fue Lucio Philipo:⁊ Hortẽsio liq̃li Cicerone era solito appelarli Piscinarij: Come catone Utinẽse. Lo herede di. L. Lucullo. dice dile pissine auer vẽduto quarãta volte quarãtamilia:come scriueno li Hystorici. Quel medesimo adũque la orata acolui che p̃ma hebe le balnee pẽsile. Primo etiã dili venditori dile ostriche in Baiano colochoe im p̃ che era fangosa regiõe laquale crea la solea:⁊ le pasere:⁊ cape etiã ⁊ murici:⁊ e idonea ale ostriche. Jl primo etiam optimo sapore ale lucrine adiudichoe. Questa cocta inelli carboni:⁊ tracta dile scorce ⁊ essere fricta inel olio ⁊ cum specie ⁊ acresta puotessi suffundere.

¶ Di la orata.

Non e da credere che la orata ne sia adducta di lochi extranei cũ spesa senza cagione: laquale per sapore & dilicateza e collaudata. Tamen piu nobile di tutti la aurata lucrina pasciuta di cape: si riputata Testimonio vi e Martiale. come per questi versi.
Non omnes laudes pretiumq; aurata meretur.
Sed cui solus erit concha lucrina cibus.
Si pinguis est orata elixam: si marcescit assam:
Facito ac morecto viridi suffundito.

¶ Dil accipensere.

Accipensere e quello ilquale nela secõda guerra di aphrica: si consta che fue apportato a roma: e pesce cum picol capo. & e di grãde pretio. Et squamato a la riversa. doue li altri la hãno a la secõda. Questo pesce li ministri coronati cum le tibicine a le palatine mense portauano quasi come le viuande Ambrosie.

¶ Dil scauro.

Il scauro di asia inel nostro mare fu apportato da Octaviano prefecto di larmata: ilq̃le pesce intra hostia & campagna fue sparso cũ q̃sto ordine i q̃l litto. che fino a cinq; ãni non fusse preso ne tocato. acio multiplicasseno. Megliore tamen sonno le sue budelle che la carne per auctoritate di Martiale.

¶ Dil lupo.

Tale cosse in altri luochi nascere p sentẽtia di Varrone & di plinio atrouamo: liq̃li per q̃ste parole il lupo intro li pesci la victoria li ascriueno. Al viuere li cãpi di cãpagna dice che ꝓducen optimi frumẽti: & q̃lli di salerno buon vino: & li cassini buon olio. & li tusculani buone fighe. li tarẽtini buona miele. Pesce lupo maxime intra duo porti quando le preso inel teuero: come il rombo inel colpho di rauena: & la murena ne li litti di Sicilia. Arostisi il lupo adũque inela gradella. Se le quello ilquale il vulgo appella Lacia. cauarcli li brãchi & per quella via medesima extracteli li iteriori: arosto cũ salsa verde suffunderai. Et se tu el vorai alexo lo inolgierai in leucofaco come trouerai in questo in char. Ad vno & laltro modo si mangia suauissimo. A questo Põponio di tibero acola. li Martio aprile & Magio spesso minuitaua: Assai sicuramente etiam si mangia: & congruamente nutrica. Philippo romano fisico i nostra etate egregio: & di la disciplina di li antiqui diligientissimo rimatore dice. Se noi guardiamo il sapore dil stirione ilquale si preso intra i duo ponti dil teuero: nullo trouaremo quello essere come li antiq grandemente

lo laudauano. Ne ad la lacia q̃lla laude lie da fir ascripta p̃ quanto lor extimauano. Quale e dinoi che meglio iudichi: li gioti & papatori visia no li iudici.

¶ Dil siluro.

Siluro maschio: piu che tuti gli altri pessi fa buona guardia ad le sue oue: & spesse fiate p̃ cinquãta giorni leguarda che non fuessen mangiate da altri pessi. Ma il forze marino fa le sue oui intera done le scroffe hãno cauata la t̃ra: q̃ ptiene & le cuopre cũ la terra & ritorna asũergier si ne laq̃. Acapo di trẽta giorni el ritorna & leua la terra di sop̃ le oue sue: & atroua li figlioli nascuti & portali nellaqua. Questi pessi io pẽso al mangiare digli homini p̃ niẽte sieno da cõmendare.

¶ Dil frauolino.

IL frauolino acresce alto nella schina: & inclina elcapo in giu come vno giboso: di fuori e rosso: & dẽtro biãchiza: & ad cui il mãgia li arẽde buono sapore: puotessi cuocere inche modo si vole. Il magiore alexo cum il leucofago predicto in carte. & il picollo si richiede arosto cuz la salsa verde.

¶ Dil rombo.

ROmbo preso nel mare adriatico: & maxime inel seno di rauẽna: si tiene che suauissimo sia al mãgiare: ilquale aprouo ali magiori nõ venia posto senõ ale mẽse dili p̃ncipi. Dila grãdeza sua Juuenale vie auctore in vno suo verso. Incipit adriatici spaciũ admirabile rombum. Et Marciale dice: Quãuis lata gerat patella rõbuz. Rõbus latior est tamẽ patella. Il rõbo inel laue zo cũ spinaci ouero cũ aneso cocerai. Facilmente se aquesto modo si cuoce si disrũpe. Itẽ e necesso che el boglia cũ lẽto fuoco. Cocto cũ leucophago come in q̃sto in carte appare & cũ specie insparso sicura & suauemẽte mangerai.

¶ Dil stirione.

PArmi hora essere cõducto p̃ le tenebre: quãdo che dili pessi diliq̃li io sono p̃ douere dire. Niuno certo ouero di nome: ouero di natura auctore e che vi parli. La quale cossa ad la negligẽtia di magiori & ad la loro inscitia piu tosto e da scriuerli che ad me. Jo vsero li nomi noui acio che le gulle dili dilicati nõ dicano p̃me esse stati che li nõ abino vsata integramẽte la sua voluptate. Il stirione e pesse grãde: & nõ intra senõ in grãdi fiumi. Preso che loai: non subito ma poco dapoi: ilponi in aqua temperata cuz vino p̃mitate & cũ vino biãcho: ouero aceto il cocerai. Ricordirai ti cũ sale apparechiarlo. Tãta coctura vole quãta la carne di vetello: & volsi mãgiar cũ sapore che habi dil giẽgero dẽtro ouero cũ agli

ta o cũ mostarda: ouero cum peuerata. Potessi etiã mãgiare tagliato i fete come brasole ⁊ isparso cũ sale tamaro ⁊ anesi ⁊ coriandri: ⁊ in olio fri cto: in piadena isparso cũ petresemuli ⁊ altre herbe odorifere cum sale ⁊ cinamomo cũ suco di larãce: ouero cũ il suo sapore apropriato secõdo la appetẽtia di psone. Dil stirione fassi il salume dicto schinale: il quale se il spinale dila schina si facto: e buono. Et qsto si taglia in tesselli integri p la grosseza dil pesse atrauerso: ⁊ e grosso dẽtro come il psuto. Cocessi sop la gradella ispargẽdolo spesso cũ olio ⁊ aceto nõ si dissechi troppo: ⁊ cõe ti pare che il calore sia penetrato dẽtro leualo dal fuoco: ⁊ in piadena isun dilo cũ aceto copioso ⁊ poco olio: ⁊ sapi che questi farã buoni spron a so licitare li galiardi beuitori.

Apparechio che si dice chauiaro.

Le oue dil sturione tracti certi veruiseli ⁊ pelicule: liquali hãno per entro. Lauate cũ aceto ouero cũ vino biãcho distẽderai sopre vna tauola pulita accio si assugino ⁊ dapoi li salerai cũ sale trito ⁊ in certo va se ouero mastello inoltate cũ le mãe fra il sale: imodo che le nõ si arõpino ⁊ ponile possa in vna sacho che sia raro di fili accio lumore possi colare fuor: ⁊ lassalo p vno giorno ⁊ vna nocte. Possa li poni i vno vassello fora to di piusorte buseti nel fundo: acagiõe che alcuno humore vi fusse rima sto dẽtro possi vssire fuori. Possa lo riponi ad vso tuo in vaso di legno cũ recipiẽte peso di sopre: ⁊ bene coperchiato accio stia sotto pressa. Cuoce re puossi il cauiaro in do modi: cioe in fete di pane alqnãto brustolate di steso al fuoco cũ la forcina: ouero gradella: ⁊ tãto il tingerai chel faci cro sta piu colorata ⁊ alora caldo e da mãgiarlo: ouero lauarlo in aqua tepi da acagiõe che ñ el pari piu che tropo salato: erbecine tagliate minute: pul pa di pane trito messedato isieme agiũgerai: cũ poca cipola minuta ta gliata ⁊ disfricta cũ poco piper trito. Dapoi questa spesa e aparechio co cerai in modo de frictaglia: ⁊ li greci in questo cibo passerai: di ilquale lo ro sono auidissimi.

Lumbrina.

Lumbrina e pesse da nõ fir dispreciato: simile al coruo: Cuocessi ve ramẽte come il stirione: ⁊ etiaz si aparechia aquel modo medesimo ma vole meno coctura: impo che le piu tenero.

Dentale.

Dentale e dicto a tẽpi nostri: p li spessi ⁊ grossi dẽti quali lae nela bo ca: cum liquali alcuna uolta e assueto mordere li pescatori. Et alo sentito li antiatile cicatrice nelli dedi riceuute: da le dentale piage o guar

dato:ſono quaſi ſimili ala orata:⁊ come iiſtirione ſi cuoceno.

¶ Varuolo.

VAruolo picolo:come e di quatro:ōuero cinque lire:⁊ nō ſia exquamato:ne exenterato:ouero nela gradella:ouero i olio ſi cuoce. Se inella gradella:aſpgilo alcoutinuo cum olio ⁊ ſale:cū aceto. Ama molta coctura per la ſua exuberante humiditate.

¶ Coruo.

IL coruo e nero:quaſi ala ſimilitudine dil coruo che vola donde io penſo che labi tracto il nome. La ſpina di ſopre la ſchina aſſai lunge ⁊ q̃lle mouēdo pungiere che chui il tochaſſe. Porta etiā duo pietre biāche inella teſta. Affirma Palladio che le dāno rimedio ali dolori difianchi:ſe ſotto lanello il porterai che el ti tochi la carne:inelli optimi peſſi ſi anūerato. Cocelſi grāde o picolo che el ſi ſia come il Varolo:abiā dicto Fricto cum moreto:inelquale viſia vm poco di aglio:ōnero inel ſenauro ſuffundi.

¶ Solea:cide ſfoglia.

LA ſolea ōuero ſfoglia e peſce largo ⁊ tragie al lungo. Vero e che le ſubtile:dicto alla ſimilitudine dila ſola:dunde tengo el aſſumeſſe i nome. Fricto cū petreſemulo alquāto tagliato:⁊ in acreſta onuero in ſuco dilarancie il ſuffūdi. Fi etiā q̃ſto anūerato inel numero di boni peſſi.

¶ Palmite.

Ocrederci che q̃lle ſuſſen palmite:che ſono picole lombrine:⁊ nō ſono etiā differēte ſenon inella quātitate. Impero che trageno al lūgo ⁊ al nero:⁊ hanno la coda ſubtile:accuta ⁊ come partita in forcella. Sono etiā ſenza ſquame. Cocēſi ⁊ ſi aparechiā come il ſtiriōe:ſi piccolo fuſſe frigila.

¶ Trilia.

TRilia e peſſe cū il capo curto e groſſo:laco tragie i accuta. Integra ſenza aprirla ne exenterarla:e da aroſtirla:⁊ cū ſalamora e da aſpgierla. Durerāno per giorni octo ⁊ diece:ſe inella piadena poſte luna ſoper laltra le hauerai in ſparſe cū la ſalamora ⁊ ſoprafuſa.

¶ Salpa.

SAlpa e peſſe ne grande:ne di buon ſapore. Sa da certo ſapore di ſilvatico. Et e piu collorato inel megio ⁊ altranſuerſo. Queſto peſſe per riſpecto che le groſſo inel ventte:ſia bene exenterato:ma ſia facta tāto picola tagliatura quanto piu ſi puote ⁊ richiedeſſi fir arroſtito cum il moreto.

¶ Scorpena.

LA scorpena e negra cũ spine grosse & spesse disopre la schina cũ le q̃le spesse fiate offẽde li piscatori. Li grãdi elisserai. li picoli farai arosti ¶ Cephalo.

Di optimo sapore e il cephalo nel mese di septẽbre. pesce bianco di sotto: assai grãde. disteso inela schina. la testa dilq̃le e curta & grossa. Il grande inel lauezo cuocerai: il picolo inela gradella: inspargiendo lo al continuo cũ salamora. acio non si dissechi. Il grãde cum leucophago. & il picolo cũ essa salamora mangierai.

¶ Passera.

LA passera si cussi appellata: dal nome di quel vcelino che si dimanda passera. & dicemo celega. a laquale quasi e simile di colore. & inel capo. etiam sono differente: & da questi ha tracto il nome. Elixa cũ il petresemulo. arosta cũ la narãcia: cũ il succo lapparechierai.

¶ Gambari marini.

GAmbari marini picoli sono: la testa di quali e tenera. alessi cum il inochio & aceto suffundi.

¶ Cape.

CApe sonno di gieneratione di chonchili: cuocensi in padella senza aqua. Et quãdo tu vederai le sue cõche aprirsi per il calore. appare chiara hauerai la acresta cum pocho piper trito. & petresemulo tagliato & isieme messedato. riposte i piadena le ifunderai. In aq̃ bene salata sõno da tenirle p̃ma p vna nocte ouero vno giorno. acio che la ĩnata amaritudine abandonino. ¶ Merlucio.

MErlucio e pesce senza squame. ilquale per auẽtura trasse il nome da la merla. Tamẽ si dice chel sia di busto simile al lucio Cocto il mangierai cum la mostarda biancha.

¶ Lucio fimenale.

IL lucio fimenale exenterato elisserai. Cocto la squama cũ la pelle li leuerai. & cũ leucophago. ovo cũ agliata. onero cum senauro il mãgierai. Il lucio picolo se tu vorai arostirai. Questo pesce ĩtra li altri e meno ĩsalubre. Sõno alcũi che q̃sto medesimo pesce dimãdano licio.

¶ Truta.

TRuta pesce di fiume. bianca la pancia & pẽtigiata la schina di pũcti negri. & cresce in buona grandeza: come il varnolo: & in alcuni luochi magiore. come e inel laco di scutari. Hãno piacere notare neli fiumi correnti contra limpeto di laqua. & quanto piu senteno rapacitate di la qua: tanto piu si isforcia notare & auanciare londe di la correntia: & son noui di rosse di carnasone: & etiam vi sonno di bianche: & intrambe son

no bn̄e. Apparechiãssi aperta ⁊ exẽterata ⁊ bene lauata: ⁊ tagliata ĩ pe
ci ⁊ salata inel lauezo: in modo che voltata ꝑ il sale: sotto sopre: ⁊ da li la
ti tagliati bene voltata ⁊ mista ꝑ il sale cum aqua ⁊ aceto sia si axiatamen
te posta inel lauezo che il sale nõ si laui dintorno al pesse: ne metere piu a
qua che solo il pesse sia coperto ⁊ superchi ꝑ duo didi. Cocere la debi cũ
moderato fuoco: ⁊ quãdo auerai spumato alhora che el boglia cũ tanto
lẽto fuoco quãto ti sia possibile. Cocta in vna pignata la distẽderai accio
che alquãto si desechi: ⁊ cũ specie dulce la ispargierai: ⁊ cũ leucophago: i
carte .grasso da giẽgero la mãgierai. La truta picola exterata ⁊ bene
exquamata integra dal lato dricto: ⁊ dal sinistro dal capo fino alla coda
sfenderai: inele tagliature cũ sale acũcierai: ⁊ ꝑ duo hore intra due tauole
la suppresserai. Dapossa inuoluta in farina in olio lẽtemẽte cocerai. Fri
cta a q̃sto modo la conseruerai ꝑ quatro ⁊ cinque giorni. Ma in qualle
modo si sia che la se mãgi e graue al padire.

Tencha.

QUella che hora se dice Tẽcha: anticamẽte si appellaua Mena. Se
la e grossa ⁊ che la vorai elixa: cũ acresta: specie ⁊ petresemulo mi-
nuto tagliato apparechiata mãgerai. Altramẽte se la sara e grossa: quel
la bene exquamata: ⁊ noi ꝑ̄ma la brustulamo ⁊ poi rassiamo. Poi la sfen
derai ꝑ la spina sopre la schina: ⁊ la volgerai in modo che q̃llo che de ꝑ̄-
ma era di fuori: vadi di dẽtro: arrotili etiã li ossi di le coste: ⁊ tagliati etiã li
iteriori: apparechia di nouo cũ oui sei: petresemuli tagliati: piper pisto: a
glio frãcto: poco giafrão. Sono che vimeteno sucini damaschini: õuero
marasche: õuero vua passula cũ pignoli mũdi appechiã cuz vno ouo dis
fracto: e da cuocerla cũ lẽto fuocho inella gradela. Cocta cũ la salamora
di aceto: vino cocto giaffrano la suffũderai. Altramẽte: se la sara e picola
aquel modo la sfenderai come abiã dicto: ⁊ cumsparsa in farina cũ olio
la frigerai. Fricta õuero cũ acresta: õuero cũ suco di larancie la suffunde
rai. Questa etiã inche modo si volgia cocta niuna cossa e pegiore.

Pesce persicino.

IL pesse persicino ꝑ̄cipuamẽte: il Verbano laco ⁊ il fiume di pado
li producẽ: ilquale ꝑ q̃sto rispecto si tiene che siano cussi denomina
ti. Impo chel ha sapore di ꝑsico piccolo e vario di colore distincto. Sua
ue fi tenuto q̃sto pesse ⁊ meno insalubre il magiore exẽterato ne exqua-
mato. di aqua ⁊ aceto suffusi cuocerai. Cocto ⁊ mõdo: come i nel lucio a
biã dicto: nelli cõuiuij apponera. Il picolo exẽterato ⁊ exquamato i olio

ouero inella gradella cuz salamora cocerai.

¶ Lampreda.

LA murena e molto simile alla anguilla: ma e piu curta inbusto: & ae alcuni busi intorno alorechie: inelle parte dequi dalealpe si atrouano picole: & in Hetrutia mediocre. Aroma inel teuere fino prese grande Ma la natura a facto bene: quando inquel luoco la pducto delicatissimo & grande doue le valate & grande gulle: atrouate le cosse combatēno intra loro acresendo il precio. Fi cōprata spesse fiate la lampreda p cinqz sei: & sete ducati: & gia da certo senescalcho ouero cameriero sauemo che acrescēdosi il precio aregaio cum vnaltro expēditore: la pago vinti ducati. Ne pote patire la gratuita gula che volse dimostrare al suo spenditore quāto lauiua facta cossa grata acōparla: & p manifestarli quāto lauea apreciata la sua arogātia & presomptione & liberalitate: & non voglio dire che il patrone imitasse la stulticia dil dispēsiero p che extolerlo dila stulticia cōmissa: etiam dono cēto ducati doro: & questo fece a cagiōe che per vnaltra volta occurendo ragaglio dil precio nō fusse timido ma tāto audace: che per danari nonsi lasiase adalcune superchiare. Queste cosse ñ volse Christo ilquale ne puose le virtu & modestia: & non li flagicij ne la gula & li cōtrasti per quella ne diede exēplo ne imitatione pponendoci. Ma ritornando ala cucina e piu sicura cossa: che le piage crudele & dogliose pertractare dila torta gitiamoli inela testa acagione che la chanina rabie in noi non exerciti. Onuero che la lampreda apparechiata megliore che la torta nōne facesse male. La lampreda trayoli li denti & la lingua: & tractoli & roti: per le parte dila bocha le interiori cum aura calida bene lauerai: & inalcun loco nonli arumperai la pelle. Ele etiam da ricoglierli il sangue: cum ilquale si sole fare laparechio suo: inella boca li ponerai vna noce moscata integra. Inelli busi dintorno alle orechie gariofoli: & dintorno digrani lapparechierai: inuoluta dapoi informa di rota: inel lauezo ouero tigano megia vncia di olio optimo poca acresta: vino biancho & optimo: sale quanto che basti cum lento fuoco cocerai. Quando la comencera abulire tu exprimerai il suo sangue inquel lauegio ouero tigano. Questo medesimo farai etiam nanti che la boglia & meglio. Il suo moreto aquesto modo farai. Mandule ouero nucelle cum la sua pelle aroste & bene forbite da la cinere feta vna di pane brustolata cum vna passula pisterai: pistata: la dissolui cum acresta: onuero parte inella coctura dissolui: & per il sedaceo inel catino tranmiterai apariceādola

sempre cũ puoco giẽgero. gariofili. cinamo. ꝛ quel sangue qual habiamo dicto che e da ricogliere: cum questa spesa inel tigano ouero lauezo isũderai: dũmentre che la lampreda sia cocta: lasserai bulire insieme. Altrimente se tu la vorai arosta. dũmentre che la si cuoce ricoglierai il sãgue ꝛ il grasso. Et questo etiam al modo predicto apparechierai quel mangiare. Sonno alcuni che murene minime lequale le chiamano lampredoci e: inela gradella cum lento fuogo le cuoceno: suffundendole al continuo cũ olio ꝛ acresta cũ sale ꝛ specie insieme mixte.

¶ Barboni.

BArrboni fiumenali vi sõno: ma itra li boni pesci cocti i che modo si voglia nõ sõno ãnumerati. Le loro oue ꝑcipuamẽte il mese di magi sino riputate ꝑnitiose.

¶ Temolo

TEmolo e pesce fiumenale optimo. ꝛ maxime quelli che fino pigliati in adda in ogni modo accommodamente si cuoceno: tamẽ la fritura precipuamente si richiede.

¶ Grongo.

GRongo ilquale li anciani appellanno Broncho: taglialo in peci: ꝛ cuocilo a quel modo come di languila habian dicto. ponẽdoui fra luno ꝛ laltro pecio foglie di saluia ouero di lauro.

¶ Lione marino.

Ione marino per questo si dicto gambaro da li vulgari. secũdo il mio iudicio: impo che di colore ꝛ di similitudine el riduce in parte al leone. La bocca sua ꝛ quel buso ilquale ha sotto la coda si cuopre cuz lana ꝛ asserrassi. ꝛ inel forno caldo senza aqua ne grasso alcuno lẽtemẽte si cuoce. Sõnno che lo circũdano cum carboni ardẽti: ꝛ cussi il cuoceno: ꝛ spesso el volgieno acio el nõ si brusi. Item cuocessi etiam cum aqua ꝛ aceto come li gãbari fiuminali solemo fare. tamen vuole piu coctura: i pero che le piu grosso. ꝛ e piu duro. Cuocessi etiaz a quel modo le lagoste lequale sonno di la gieneratione di gambari: ma fino riputate magiore che il leone marino. Questo al parer mio e lo Astase.

¶ Scardoue.

Cardoue cuocessi in che modo si voglia. Sonno isipide: ꝛ i el mãgiare induceno piu fastidio ꝛ molestia che dilectatiõe. per le molte ꝛ minutissime spine.

¶ Carpani.

I carpani sonno pesci grossi: ꝛ quãdo lherbe, cresceno ineli fiumi: loro escino fuori di li aluei. ꝛ riuuli. Al mangiare non sonno insuaui cum il leucophago in char. .ouero cum la agliata per quanto si in-

dica. Li picoli si frigeno. li mantuani chiamano questi bulbari i lingua vernacula.

Salmoni.

SAlmoni in ogni modo che li cuocerai. optimi li trouerai.

Lasche.

DJ le lasche gran virtu vi produce Transimeneo Fricte ꝛ etiã ineli carboni ouer onela gradella arostite cum la salsa ouero acresta si li rechiede.

Lacteolini.

QUelli liquali il vulgo chiaman laterini: io li appello lacteolini. da il lacte. ꝛ il suo bianco colore: ꝛ impero che etiã integro ꝛ viuo si vede laspina stralucente. per questo diaphani sonno. Si pigliano ne li laghi ꝛ inel mare. Fricti cum moreto verde ouero cum acresta si dienno suffundere.

Rouilioni.

LJ ronilioni sono simili a le trilie. inel laco di albana: ꝛ inel tenero ꝑcipuamente nasceno. Sonno picoli ꝛ insuaui. Si cuoceno ꝛ apparechiano come li lacteolini

Accicule. cioe anguele.

LJ acciculi io tengo che da la diminutione di li aghi sian dicti quel li pesci. liquali il vulgo le chiamano accucelle: ouero anguele: da la similitudine di li agi che hanno: ꝛ cocte in che modo si voglino sono riputate optime: ꝛ da lacte e maxime sano pesce.

Tordo marino.

JL tordo marino e cussi dicto impero che lha certa similitudine di tordo. ilq̃le cocto come si voglia: tamẽ arosto sili richiede il senauro

Agoni: cioe sarache

Nel lago di albana: cioe di scutari vi nasceno pesci agoni: liquali nõ sono grãdi: ꝛ q̃si simili a le sardelle. Alessi cũ il petresemulo butyro ꝛ specie si richiedeno. Fricti il succo di le narance ouero la acresta.

Sardelle.

SArdelle dil laco benaco molto fino laudate. Fricte cum la acresta ouero succo di la rancia si suffundino.

Folpi.

FOlpo come habbiamo dicto in charte. .cussi si appellato per la multitudine di li piedi: cioe branchi. Jn ogni modo che tu li cocerai dirai chel non sia buono.

Cancri. cioe granci.

Cancri sono quelli che il vulgo hano mutate ⁊ voltate le littere: ⁊ li chiamano granci: cussi li femenali come di laguna ⁊ di mare: cocti cum aceto si suffundino.

¶ Carpioni.

Quando Piror da Plinio dil benaco celeberrimo di la patria veronese laco spesse fiate facesseno mentione: niuna cossa dil carpione: per ilquale quel laco precipuamente si suole extollere: da lui e ista ta lassiata scripta. Si cuoceno li carpioni in quale modo tu voli. Ma se tu vuoli che li durino lungamente: pigliati subito i salamora per duo giorni li tignerai. cioe in sale. in optimo olio li frigierai che si cuocino bene In questo modo li serverai per uno mese. ⁊ sonno meno salubri ⁊ insuavi: ⁊ anchor piu se li ricocerai si riserverāno. Serveransi etiā li altri pessi. non tamen frizendoli in questo modo. Le da guardarsi da essere punti da la spina che hāno in su la testa: impero che le perniciosa: ⁊ tāto ꝙ to se la fusse avenenata. per quanto si tienne.

¶ Calamari: cioe caramali.

Quelli liquali costoro chiamāno calamarij. meglio ⁊ piu ꝓpriamē mēte si poteriā chiamar ordegno doue si tiēne ichiostro: cūciosia che loro hāno il capo a la factione di vasselleto da inchiostro: ⁊ etiā per rispecto che spesso getanno linchiostro. Li grandi in peci tagliati ⁊ alessi ⁊ cum petresemulo minuto tagliato: ⁊ cum specie. Li picoli fricti cum il suco di la rancia suffundensi ⁊ caldi si mangianno

¶ Pesce in gielatina.

Gielo di aqua vino ⁊ aceto fassi: ⁊ acio che piu lungamente si conserui: bisogna apparechiarla cū molte specie. Di bruodo di la mena cioe tenga. overo di lucio grasso che solamēte sia exenterato. ma nō squamato. farassi optimo gielo. Ma questo pesce cum lento fuoco: ⁊ in tanta aqua quanto el sia cooperto e da cuocere. Cocto ⁊ levatali la pelle dinouo el ponerai inel lavegio. ⁊ boglia per rasonevol spacio. Le altre cosse lequal habiamo dicto che sono da essere facte inel gielo di le carne obseruerai come habiam dicto in char. . Et cum questo apparechio potrai constringiere ⁊ congiellare altri pesci ⁊ presertim cussi maritimi come fiumenali.

¶ Oue taruche: cioe butarche.

Le oue di cefali grādi intēdi. torai itegre nō arūpēdo la pellicula ne laq̄le le nasceno inel corpo del pesce. ⁊ cū sale trito le inspargierai. ⁊ in sale le lasserai ꝑ uno giorno. ⁊ possa levale dil sale: ⁊ metile fra due tauole sotto pressa per uno giorno ⁊ una nocte. Dapossa le apicherai al

fumo largo da la fiāma. et le guance dil cephalo cioe di la testa inuolgierai la puncta di sopre di la botarga come alligata in vno pecio cū laltro et nō lassiare che sentino la forcia di la fiāma: ma solamente dil fumo. Seccate che serāno seruale in vaso di legno cuz semule. Sasonate che le vederai et mangiandoui a questo modo: non saranno catiue. Ma se le volesti cocte sotto la cinere: ouero sul fogolaro caldo et nero da le cinere volgiendole spesso: et scaldata che bene sia potrai mangiarui. Penso che questa maniera di salitura sia sta portata di grecia: donde tale buono salume si suole apportare.

Quello che sia da māgiare inella tertia mensa. cioe dapoi sumpto il cibo.

Oi habiamo gia dicto assai q̄llo che sia da māgiar inela p̄ma et secōda mēsa: deq adietro adūq; sarae da dire inella tertia: sicome in ꝯclusione p sigillo dil stomaco q̄llo che sie da sumer. Māgiate le carne sel occurrerae si aroste come alesse p il tēpo dil āno: carne sono pomi ouero peri garbi maximamēte māgierai. liq̄li ꝓpulserāno le exalatiōe dil cibo preso dināti. leq̄le andarebbeno a la testa. Sōno alcuni liq̄li mirabilmēte laudano la radice dil raffrano tra liq̄li e nicādro ilquale dice che doppo il cibo adiuta la cōcoctiōe al fūdo dil stomaco penetrādo. Il flegma cōsuma: li fumi andan al capo li scaccia. Le rene et la vissica purga. Salutenole etiā cōn a li veneni di fungi. et al morso di scorpiōi et bisse venenose p quāto si legie. Tanta e la sua forcia et virtute: p la forteza et acrimonia sua: et maxime il silvestre. liq̄le io ho che si chiama armoraco: liq̄le abraxo il storcio et posto sopre vno scorpione: subito si muore. Sūpto nāti cibo nō si laudato p li medici: che p la sua forteza et calida virtu. non lassa acqescere il cibo inel stomacho: et gienera ruti. et a la ꝯcoctiōe induce vomito: et ipedisse molto. Ma a volē bene cōsigillare il stomaco si tiene che vn pnoco di caso duro sia apto a ꝓhibire che le exalatiōe mēno ascēdino al capo et al cerebro. et etiā accōmodamēte tuole il fastidio di le cosse vnctuose ovo dolce sūpte inela cena. q̄lli che sōno grāqi et dilicati: māgiano anexi et coriandri cōfecti inele loro mēse. p medicina di la boca et dil corpo. Li vulgari li finochi: la castagna come si sia: la virtu e frigida et vētosa. et secche tute. di lequale variamēte e sta sentito. Questa altri li hāno dicto noce. come Virgilio dice. Castaneasq; nuces. Altri li hanno dicto iuglāde: come li sardi liq̄li le chiamano Balani: et hāno delibe rato in essi lasia da fir ānumerata. Fi riuolta ne li echini pūgiēti. cioe ne li rici: sicome cossa preciosa. Gia fue in ꝓtio ne le parte tarētine. leq̄le loro le chiamano Balaniti: Venia etiā laudata gia inela citate napolita-

na come adhora inel milanese. Le castagne tute quādo sino bene ꝯma sticate da qlli che hāno buon stomaco: ⁊ māgiate nutrisceno cōmoda et vtilmēte: ⁊ larga: ⁊ tiēsi che facino appetito. Fino riputate megliore co cte nela cinere calda cū li carboni ardēti: che qlle che sino alessate. ouero nela padella pforata sino arrostite inela fiāma. La sua troppo vētosi tate ⁊ forcia stiptica si cuoce. Itē sumpte cū il zucharo onero miele si tie ne che la ꝯsumi il phegma. Oltra di cio il māgiare di cotonei ⁊ di pomi granati: ⁊ maxie garbi: ⁊ di tute le cosse che strigieno: come di le carobe ⁊ di pistachi nō sino biasmati māgiarli doppo a li pesci. ouero le mādu le. ouero noccle: ouero noce. Sōno opione di alcuni che tēgono che le p̄ dicte cosse habino vigore reprimere la frigida forcia di pesci: ⁊ etiam la hūiditate cū la sūma siccitate quale in esse sono.

¶ Di il vino.

La cena el disnare senza beuere nō sarebbe solamente insuaue: ma etiā nō sarebbe saluberrima: cūciosia che le piu grato il beuere a q ha sette. che il cibo a colui che ha fame. ⁊ e molto piu iocūdo. Le necesso humectare il cibo. si per rifrescar̄ il pulmone: ⁊ acio che meglio il cibo si coaduna: ⁊ che meglio si padisa qllo che sūpto habiamo. Ii vino dil qle Andrechides scriuēdo ad alexādro dice che la sua itēperātia il fa appel lare come cossa laqle e p cōstringiere il sāgue a la terra. Tracto in se il vi no ha vigore di scaldare ⁊ di bagnare lhomo. ifuso di fuori ha virtu di ri frigerare ⁊ dessicare. La forcia sua e calida humida: vnde Homero appelloe. come cossa che ha somenza di calore. De q e che a li corpi fessi ⁊ lassi. niūa cossa piu tosto subuiene: se modestamē te el si riceuuto. Itez niuna cossa e piu pnitiosa che il tuorlo disordinata mēte. ipo che a gli hōi occorreno qsti icōueniēti: cioe diuēgono Tremuli graui. palidi. feculenti. obliniosi cioe domentegeuoli. Canuti. Calui et vechi nanti tempo: ⁊ questo li aduienne per lo imbriagezo. Per laquale cassa vi vuole essere il muodo secundo le etate di li homini ⁊ li tempi di lanno. Et questo e necessario. come e certo linuerno che piu si māgia: ⁊ secundo la sententia di Celso ⁊ Meno: ma beuere vino piu merache ⁊ chiaro: ⁊ cussi lestate tuor beuande quanto si puote chiare ⁊ leuino la se. te: ⁊ che non accendino ne affochino il corpo. ⁊ acio che a la primauera minuādo il cibo possiāo agiūgē qlche cossa piu chiara a la beuāda cussi a lautūno togliāo il cibo piu piēo vn poco. vsādo mēo il vino: ma dobiāo beuerlo piu smerado. Oltra di cio le da dar̄ a li vechi beuāda piu chia ra. ⁊ a li puti piu dulce. a li giouani di megia etate vino mediocre. le etiaz da riceuere la beuāda secundo la qlitate di le regione ⁊ di corpi. Quelli

che abitan in lochi frigidi: piu meraco: ⁊ neli caldi piu dulci tẽpati ⁊ che
ritẽneno vno certo megio: ⁊ di quello beuano. A q̃lli che sõno abundãti
di sãgue: dilutibile cioe vexati da colera acuta vino ligero: a q̃lli che hãno
malãchonicha: daielo chiaro ⁊ meraco. Quelli che hãno la flegma beua
lo garbo. Bili vini visono di tre generatiõe: Plino dice: garbo: dulce: legi
ero. Il garbo stringe il pecto ⁊ lo exaspera. Il dulce molifica ⁊ humilia
ma piu disatilmẽte cũciosia che inella colera accuta facillimamẽte elsi cõ
uerta ⁊ passa. Il ligiero e altuto vtile cũciosia che el ꝯuegni atuti li mẽbri
Li vini biãchi se sono legieri ouero se nõ sono troppo merachi cioe tro
po dulci: sõno piu facili che li neri al padire. Li neri stringe il pecto ⁊ le fi
bre cioe le vie. Quelli largano ⁊ humiliã. Li biãchi veramẽte piu sicura-
mẽte sumeremo. La ragione da fare li vini: liquali di diuerse regione si co
glieno: sian adimãdati ali ruricoli cioe vilani: che intendeno bene le regi
one. A noi basti breuemẽte cõnumerare che vini che sono in ꝓcio. Ma
io priecho ꝑ p̃ma quelli che legieno: che ꝑ questo nõ mi reputi chio sia ho
mo che molto mi appetisca il vino ipero che voglio dire: ⁊ cum veritate:
che el nõ e verũo che sia piu di me: sia ordinato: neãcho che da natura be
ui meno. Li vini li tẽpi loro lihãno laudati. Tu te merauegliera sti come
q̃lli di albana sõno dulci. Li surẽturi legieri: ⁊ piu salutifferi. Tiberio ce
sare: il mese signino la mirabile austeritate a cõtenire il corpo diceuano
li medici. Laude grãde li atribuiron. Li vini mamertini Diuo Iulio da
ua nelli publici cõuiuij. Quelli di falerno tuti lihãno laudati: ⁊ maximamẽ
te. Maro ꝯtinẽtissimo piu digli altri laudaremo etiã nui senza cõtrouer-
sia: ⁊ ripṙẽsione li vini ligusti ⁊ maxime q̃lli liq̃li in li liti genouesi nasceno
Impo che sõno facili ⁊ iucũdissimi di sapore: ne alcuna cossa obsta chio
nõli aprecij ⁊ li appelli nectar ifra gliatri. La corsica ae vini firmissimi ⁊
ch facilm̃te prẽdẽo il capo. Nõ sõno biasimati li greci: ⁊ maxime q̃lli che
nasceno al castello Gieminiano. Hetruria ie acresuta maxima laude ad
li Seueriani ꝑ li lucrini mõti: liquali la estate di precipua rifrigeratiõe so
no. Et maxime a roma: doue ⁊ ꝑ caldo: ⁊ ꝑ varietate di cibi ⁊ copia cõe
che a fornace calidissima extuano il stomacho. Per sua nobilitate ⁊ elle-
gãtia mi ritrahe. Il tribiano ilquale fa hetruria excellẽ. Nõ negero che
i Piceno nelle parte cisalpine: ⁊ iele altile ꝑte di italia esserui di fama di
gni: ma di questi solamente auer facta mentione assai mi basta: accio che
a nostri tempi non si possi dire chio nõ abi satisfacto: impero chio abi piu
accuratamente cercato qual paesi ⁊ regione produchino megliori vini:
che nõ abi cerchato quale regione producano megliori homeni.

¶ De il sedare le pertubatione: ⁊ altenarsi da quelle.

Quasi nulla farãno al dilecto. ⁊ a la valitudine tãti pcepti: se breue méte nõ mostriamo la ragiõe da sedare le ꝑturbatiõe. leq̃le li greci dicevano .Queste cosse certo cussi mi moueno la mente di la ꝓpria sede spesse fiate: che ꝑturbato lanimo e etiã necesso il corpo cũ graue icõmodo si lamẽti ⁊ doglia. Le fonte di tutte le ꝑturbatiõe da leq̃le q̃si finiti riuuli dieno a tutti essere notorij. Duo pẽsieri buoni vi sonno di liq̃li luno e p̃sente: ⁊ laltro e puoco dietro. ꝑ douere essere secondo che si spera. La voluptate cioe il dilecto solicitaméte ꝑ opiniõe di qualche gran bene: ⁊ dil p̃sente: ⁊ la cupiditate laq̃le q̃lla medesima ouero libidine e licito appellarla. laq̃le e immoderato appetito di q̃lche arbitrato di gran bene: come dice Cicerone. Itẽ duo imaginati mali: liq̃li cuz p~cia ragiõe. cũ laq̃le quelli di sopre si distigueno. come e la paura ⁊ la infirmitate. Certo il desiderare q̃lche cossa cũ ragiõe. e cossa da sauio: maximaméte ꝓpri: quãdo q̃sto sia facto modestaméte: sarae dicto volũtate: ma coloro che noi vederemo hauere facto altraméte: ꝓprio noi diremo che elb ib facto ꝯmosso da libidine. Noi ascriueremo al gaudio di sopre q̃llo che cũ ragiõe si excitato: ⁊ a colui che siegue la leticia exultãte. a la effrenata cupiditate ascriueremo. Come e colui che ꝑ dilecto di li mali volũtieri si ralegra dil male alieno. La dilectatiõe e tutti li sensi e vna diffusa iactatiõe: tãto q̃to le ꝑte fino sotoposte a la gieneratione. Cussi la libidine la ira escãdescẽtia. lo odio. la inimicitia: la discordia. la indigẽtia segranno il desiderio. La malitia veraméte laq̃le e di gli animi aduersãte la ragiõe la ꝯtractiõe a queste ꝑte. si distincta a la inuidentia da la emulaemulatiõe da la obtrectatiõe. La misericordia dal lãgore lucto. merore: erũna. dolore. lamẽtatiõe. solicitudine: modestia da la affictione ⁊ da la desꝑatione. Per laq̃le ꝑturbatione etiã la morte spesse volte aduienne. ⁊ suffocato ⁊ opp̃sso il cuore dal sãgue ⁊ da li spiriti ꝑ la paura agitati da la cõcursione. La paura oltre di cio laq̃le si ha cũ humile ⁊ ifregibile examinatiõe di futuri mali: cũ ragiõe e da scacciare. Laq̃le la pigritia: il terrore. il timore: la paura. la examinatiõe: la ꝯturbatioe di mẽte. di li homini di philosophi ispegaciãno li ꝯmãdaméti che serebbeno da obtẽperar̃ A q̃ste ifirmitate di aio lequale noi vediamo hauere assũpto nome da la similitudie di li corpi ifirmi: oportũaméte medegeremo. se cũ la tẽpãtia forteza: modestia: ⁊ cũ la prudẽtia da noi scaccieremo li imoderati appetiti nostri. liq̃li q̃si sõno come corrupto sãgue che si lriduce i flegma ouero i colera melãconica: da leq̃le pnicíose ꝯditiõe di cosse. neli corpi nostri diuersi morbi finno gienerati. Nõ obsterãno alhora a la honesta volupta

te:onero a la optima valitudine.la auaritia:la ambitiõe:lappetito ꝛ natura feminile.la basseza danimo.la igordisia di la gola:la violẽtia.la petulãcia:lo ingãno dil defraudare.la scelerrtate.il furore.la turpitudie: la temeritate.il bisogno.la amentia.la disperatiõe di le cosse:da lequale tute pfidiose pre.noi come da deterrime furie siamo agitati ꝛ ifestati:seno cũ forte animo li faremo resistẽtia ꝛ repugnãtia. Ma se da la equitate da la pudicitia buona ragione pudore:pietade cõstantia.honestate :sanamẽte.ꝛ da la bona sperãza si abandoneremo. Al la integra voluptate cioe al dilecto ꝛ piacere.alquale la buona valitudine si dice essere congiuncta.incorreremo cum maxima vergogna.

Qui finisse Platina di li obsonnij
stampata in Venetia.nel an
no del signore.M.cccel·
xxx.vij.a di.xv.de
Decembrio.
Deo gratias.

Di brzulati peuerati.

Farina bene buratata di grano minuto qrtarolo vno ꝛ megio.meterai inel albuolo.ꝛ ridurai i muchio.ꝛ inel megio farai vna fossa. Hauerai pip trito vncie.tre.cinamomo trito vncie duo. gariofili vncia vna: giaffrano.fagi o vno.scorce di larãce pulverizate sazi duo. mielle a la statera grossa libre sei. Tutte le specie icorporerai isieme:ꝛ poi le meterai inella fossa di la farina:ꝛ icorpora bene cũ le specie.ꝛ iter redula i mõte ꝛ nel megio vi farai vna fossa. Poi hauerai la miele bene liquefacto ꝛ spumato.ꝛ giterani dẽtro il giaffrano:ꝛ bene messederai cũ le mane.ꝛ icorporato:ꝛ dapossa chel sia bene rifredato. ponerai dicta miele inela fossa di la farina.aduertẽdo chel nõ fusse caldo.po chel guastarebbe lopa.ꝛ bene messederai dicta farina cũ la miele ꝛ bene icorporerai.ꝛ ipasterai tãto solamẽte che tut.o icorporato isieme:la farina si tegni insieme.ꝛ riducta i pasta che si possi fare li buzolati.fali impo che qsti nõ voleno essere molto ipastadi.ꝛ hauerai vna tauola cũ faria tamisata subtile di sopre:come neuegata su dicta tauola.sopra laqle tu meterai li buzolati.liqli farai acio nõ si tegnino di sotto.poi i forno bene li cuocerai. impo che se nõ li cocesti forte:ritornerebbeno teneri i breue giorni p la miele.ꝛ po vuoleno grãde coctura. Se li volesti subito facti mãgiare: nõ li dare tãta coctura:impo che sarebbeno troppo duri a mãgiare. Ma se li

volesti ꝑ servarli cuocili forte. ⁊ harai buoni buzolati.

¶ Buzolati di farina pura bianci.

FArina di grano minuto bene tamisata quartiero uno. cũ leuamẽto dil pane cum aqua calda impasterai. ⁊ optimamente domerai: ⁊ quanto piu tanto megliori si farãno. poi fa li buzolati: ⁊ getali nela caldara cum aqua bugliente a brouarli: ⁊ subito trali fuori ⁊ li ponerai sop̄ una tauola a sugare: ⁊ come siano suti: metili nel forno. ⁊ cuʒ diligentia siano sasonati che non si brusino: ⁊ harai buoni buzolati bianchi schieti ⁊ se vi vorai agiungerui li anixi ⁊ finochi: sia al tuo piacere.

FINIS.


BIBLIOTECA NAZIONALE
FIRENZE

